

Mascarpone-Törtchen, Himbeerspiegel, Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

2 Platten Blätterteig	200 g Mascarpone	150 g Puderzucker
5 Passionsfrüchte	100 g Sahne	200 g Himbeeren
20 ml Himbeergeist	20 ml Orangenlikör	4 Zweige Minze

Für das Törtchen:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Dessertring vier Kreise ausstechen. Die Kreise mit Puderzucker bestäuben und auf einem Backblech 10 Minuten im Ofen backen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Blätterteigteilchen abkühlen lassen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Passionsfruchtfleisch mit einem Teelöffel auskratzen. Den Mascarpone mit Orangenlikör, 100 g Puderzucker und Sahne cremig rühren. Das ausgekrazte Passionsfruchtfleisch unterrühren. Etwa 50 g Himbeeren beiseite stellen.

Die übrigen Himbeeren mit dem übrigen Puderzucker und Himbeergeist pürieren. Die Blätterteigkreise mittig zu Taschen aufschneiden. Die Mascarpone zwischen die Blätterteigteilchen füllen, auf einen Teller neben dem Himbeerspiegel platzieren und mit der Passionsfrucht anrichten.

Die Teller mit der Minze und Himbeeren garnieren und Mascarpone- Törtchen servieren.

Anastasia Varsami am 13. Juli 2017