

# Whisky-Mascarpone mit süßen Karotten, Pistazien-Crunch

**Für zwei Personen**

**Für die Whisky-Mascarpone:**

100 g Mascarpone	150 g Sahne	2 EL Zucker
1 Prise Salz	4 EL milder Whisky	1 Schote Vanille

**Für die süßen Karotten:**

2 Karotten	3 Kardamomkapseln	2 EL Pinienkerne
2 EL Zucker	1 Prise Salz	1 TL Butter
6 EL gezuckerte Kondensmilch	1 TL Rosenwasser	50 g Sahne

**Für den Crunch:**

2 EL unges. geröstete Pistazien

**Für die Whisky-Mascarpone:**

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanillemark mit einem Handrührgerät cremig schlagen.

Den Whisky dazu gießen und gut vermengen. Sahne mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben. Anschließend Kaltstellen.

**Für die süßen Karotten:**

Die Karotten schälen, fein raspeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Temperatur zum kochen bringen. Nach ca. 3 Minuten die gezuckerte Kondensmilch, die Sahne, etwas Salz, den Zucker, den gestoßenen Kardamom und Pinienkerne hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und die Karottenmasse im Tiefkühler abkühlen lassen. Das Rosenwasser unter die erkaltete Masse mischen.

**Für den Crunch:**

Die Pistazien in einer Pfanne rösten. Abkühlen lassen und in einem Mörser grob zerhacken. Die Whisky-Mascarpone mit süßen Karotten und Pistazien-Crunch auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 27. Juli 2017