

Amarena-Mascarpone-Creme mit Nusscrunch

Für zwei Personen

Für die Creme:

250 g Mascarpone 100 g Naturjoghurt 1 TL Puderzucker
1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

Amarenakirschen mit Saft $\frac{1}{2}$ Tafel Zartbitterschokolade 50 g Nussmischung
6 Minzblätter 100 g Zucker

Für die Creme:

Die Mascarpone, Joghurt und Puderzucker miteinander vermengen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Mark in die Creme mischen.

Für die Garnitur:

Schokolade reiben. Nüsse in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren. Abkühlen lassen und zerkleinern.

Nun die Mascarpone-Creme mit den karamellisierten Nüssen und Amarenakirschen schichten.

Mit geraspelter Schokolade und Minzblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 16. Mai 2019