

Flambierte Ananas mit Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 Ananas	2 Limetten	100 g Amarettini
1 TL Zimt	4 EL braunen Zucker	100 ml brauner Rum

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone	125 g Mascarpone	75 g Naturjoghurt
125 g Sahne	1 Vanilleschote	45 g Zucker

Für die flambierte Ananas:

Limettenschale abreiben. Ananas vierteln, Strunk entfernen und Viertel mit braunem Zucker, Zimt, Limettenabrieb und Rum marinieren.

Anzünden und in der Pfanne flambieren. Amarettini zerkleinern.

Für die Mascarpone-Creme:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne steif schlagen und anschließend die Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark unterrühren.

Mascarponecreme in Gläsern anrichten, Ananas oben rauf legen und mit Amarettini garniert servieren.

Oliver Wendt am 15. August 2019