

Nuss-Trilogie mit Mascarpone-Creme, Mango, Nuss-Cracker

Für zwei Personen

Für das Dessert:

1 reife Mango

1 Zitrone

150 g Mascarpone

2 Eier

50 g gehackte Haselnüsse

50 g Mandelblätter

100 g Zucker

Für den Cracker:

50 g gehackte Haselnüsse

50 g Mandelblätter

2 EL Zucker

Für die Garnitur:

50 g Pistazien

Für das Dessert:

Die Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte Zucker schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Mango schälen und in Würfel schneiden. 2 Spalten Mango zum Garnieren beiseitestellen.

Haselnüsse und Mandelblätter mit dem Rest Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für den Cracker:

Zucker karamellisieren, Nüsse dazugeben, erkalten und in Form bringen.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken. Zuerst etwas Mango in ein Glas füllen, dann Mascarpone, die gerösteten Nüsse, wieder Mascarpone und oben drauf die gewürfelten Mangos und Pistazien anrichten und servieren.

Franz Xaver List am 07. November 2019