

Crème-Dessert mit frischen Erdbeeren

Für 2 Personen

150 g Erdbeeren	2 EL gehackte Pistazien	2 Orangen
100 g Amarettini	200 g Mascarpone	1,5 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker	100 g Sahne	3 EL Orangenlikör
1 EL Ahornsirup		

Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern. Die Brösel gleichmäßig in zwei Dessertgläser füllen und mit dem frisch gepressten Orangensaft beträufeln. Zwei schöne Erdbeeren für die Dekoration beiseite legen. Die restlichen Erdbeeren vom Strunk befreien, halbieren und mit Zucker süßen. Anschließend auf den beträufelten Mandelkeksen verteilen. Mascarpone mit Sahne, Vanillezucker, Orangenlikör und Ahornsirup schön cremig rühren. Die Crème auf den Erdbeeren verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Die Erdbeeren mit Grün als Garnitur darauf setzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Horst Lichter am 28. Mai 2010