

Mascarpone-Creme mit Spekulatius und Birnen-Spalten

Für 4 Personen

Mascarponecreme:

0,5 Orange, unbehandelt	2 Eier	40 g Zucker, braun
250 g Mascarpone	4 Spekulatius-Kekse	100 g Sahne
1-2 EL Amaretto		

Birnenspalten:

1 Birne	2 TL Puderzucker	100 ml Orangensaft
0,25 Schote Vanille	1 Scheibe Ingwer	1 Splitter Zimtrinde

Anrichten:

1 Handvoll Marshmallows

Mascarponecreme:

Die Schale der Orange abreiben. Das Eigelb mit braunem Zucker und dem Orangenabrieb auf dem Wasserbad hellschaumig aufschlagen, vom Herd nehmen und dann die Mascarpone hinein rühren. Die Spekulatius-Kekse zerstoßen, die Sahne halbsteif schlagen, beides unter die Mascarponecreme heben und mit Amaretto abschmecken.

Birnenspalten:

Die Birne schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne bei milder Hitze den Puderzucker hell karamellisieren und die Birnenspalten darin anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen, Vanille, Ingwer und Zimt dazu geben und einköcheln lassen.

Anrichten:

Die Crème in Dessertschalen verteilen, die Birnenspalten darauf anrichten und mit den Marshmallows garnieren.

Alfons Schuhbeck am 10. Dezember 2010