

ANANAS-MASCARPONE-GLÄSCHEN

Ananas-Mascarpone-Gläschen

Eine wunderbar frische Variante meiner Frucht-Mascarpone Desserts. Auch hier auf betrunkenen Keksen.



Zutaten für 4 Gläser:

350g Mascarpone

30g Puderzucker

1 Vanilleschote

30-40 ml Milch

20 Amarettini Kekse

4 EL Orangenlikör

1 Orange

2 Limetten

200g Ananaswürfel (frisch, nicht aus der Dose)

etwas dunkle Schokolade

als Deko ein paar Minzblättchen

Zubereitung:

Den Mascarpone zusammen mit Puderzucker und Vanillemark in eine Schüssel geben. Die Schale von 1/2 Limette reiben und dazugeben und den Saft aus beiden Limetten darüber pressen. Alles mit dem Handrührgerät oder Schneebesen vermengen, dabei langsam die Milch dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Crème abschmecken und kurz beiseite stellen.

In jedes Glas 5 Amarettini Keksen bröseln. Den Orangenlikör und Orangensaft vermischen und gleichmäßig auf alle Gläser verteilen.

Die Crème auf die betrunkenen Keksen verteilen. Die Ananaswürfel dekorativ auf der Crème anrichten. Etwas dunkle Schokolade darüberraaspeln und mit einem Minzblättchen dekorieren.

Bis zum servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß beim Probieren!