

Mango-Mascarpone-Tarte mit karamellisierter Ananas

Für zwei Personen

150 g Löffelbiscuit	1 Ananas	100 ml Ananassaft
500 g Mascarpone	200 ml Schlagsahne	200 ml Mangomark
150 g Zucker	6 Eier	70 g Butter
1 Knolle Ingwer	1 Bund frische Minze	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Butter in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. Den Löffelbiscuit fein zerbröseln und mit der Butter verrühren. Die Masse in die Springform füllen, gut andrücken und im Ofen kurz anbacken, bis er goldgelb ist. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mangomark und 30 g Zucker über einem Wasserbad aufschlagen, bis die Masse eine dickflüssige und schaumige Konsistenz hat. Nun die Masse wieder kalt schlagen und die Mascarpone unterheben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Anschließend die Masse auf den Boden in die Springform geben und das Ganze zum Gefrieren ins Tiefkühlfach stellen. Die Ananas schälen, vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Schiffchen schneiden. Den restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Ananas darin kurz schwenken. Den Ingwer schälen, fein reiben und etwas hinzufügen. Das Ganze mit dem Ananassaft angießen und einkochen lassen, bis der Saft sich wie ein Sirup um die Frucht legt. Die Tarte aus dem Gefrierfach nehmen, vierteln und zwei Stücke herausnehmen. Etwas Minze zupfen. Die geeiste Mango-Mascarpone-Tarte mit der karamellisierten Ananas auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Roman Witt am 21. Juni 2012