

Mascarpone-Creme mit Basilikum-Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Creme mit Erdbeeren:

50 g Butter

1 Ei

200 g Mascarpone

50 g Mehl

50 g Zucker

100 g Vanillezucker

200 g frische Erdbeeren

10 Basilikumblätter

2 Limetten

2 EL Mandelblättchen

Für die Creme mit Erdbeeren:

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Butter, Mehl und Zucker miteinander vermengen und zu Streuseln formen. Diese 10 min bei 200 Grad im Backofen backen.

Die Erdbeeren waschen und klein schneiden. Basilikum hacken. In einer Schüssel Erdbeeren mit Basilikum und etwas Vanillezucker marinieren. Limette auspressen. Mascarpone mit Vanillezucker, Ei, Milch und Limettensaft vermengen und mit dem Rührgerät zu einer homogenen Masse schlagen.

Das Dessert in einem Glas anrichten. Zuerst die Streusel hineingeben, danach die Creme und schließlich die Erdbeeren. Creme und Erdbeeren abwechselnd schichten, zuletzt mit Mandelblättchen garnieren und servieren.

Constanze Rostock-Wilhelm am 31. August 2017