

Beschwipste Apfelsine

Für 2 Personen

2 feinsäuerliche Äpfel	2 unbehandelte Orangen, klein	100 g Mascarpone
100 ml Sahne	1 Vanilleschote	1 Zweig Minze
40 ml Orangenlikör	1 EL Zucker	

Die Orangen halbieren und vorsichtig auspressen, so dass die Schale als ganzes Stück erhalten bleibt. Die Äpfel schälen und in feine Stifte hobeln. Anschließend den Saft der Orangen und den Likör über die Äpfel geben, alles vermengen und ziehen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die Mascarpone vermengen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Die durchzogenen Äpfel mit einem Esslöffel der Flüssigkeit unter die Sahne-Mascarpone-Mischung heben. Anschließend die Masse in die leeren Orangenschalen füllen und zehn Minuten im Gefrierfach abkühlen lassen. Die Minze zupfen. Die beschwipste Apfelsine auf Tellern anrichten und mit den Minzblättern garnieren.

Alfred Voltenauer am 06. Mai 2010