

Limetten-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

250 g Mascarpone	2 unbehandelte Limetten	1 Ei
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Sahnesteif	Puderzucker
1 EL weißer Rum		

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mascarpone, das Eigelb, den Rum, etwas Sahnesteif den Saft von einer Limette und etwas Limettenabrieb gut verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das steife Eiweiß unterheben und mit gesiebttem Puderzucker abschmecken. Die restliche Limette in Scheiben schneiden. Die Limetten-Mascarponecreme in Dessertgläsern anrichten, mit Limettenscheiben garnieren und servieren.

Heinz-Dieter Niemeyer am 09. Februar 2011