

## Maracuja-Cup mit Mandel-Krokant

### Für zwei Personen

3 Maracuja	1 unbehandelte Orange	1 Blatt Gelatine
2 EL Butter	2 EL Zucker	100 g Mascarpone
100 g Sahnequark	50 g Puderzucker	50 g Mandelsplitter

Die Orangenschale abreiben. Den Sahnequark mit dem Mascarpone, etwas Orangenabrieb und dem Puderzucker mischen und zu einer Crème verarbeiten. Die Gelatine im Wasserbad einweichen. Die Maracujafrüchte halbieren und durch ein Sieb passieren. Den Fruchtsaft mit der Gelatine aufkochen, und danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Mandelsplitter mit der Butter und dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren und klumpig werden lassen. Das Fruchtgelee und die Crème abwechselnd schichtweise in Dessertgläser anrichten und mit dem übrigen Orangenabrieb und den Mandelsplittern garnieren.

Jolanta Knoll-Hoch am 29. Februar 2012