

Erdbeer-Mandel-Dessert

Für vier Portionen

| | | |
|------------------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 Vanilleschote | 250 g Mascarpone | 250 g Magerquark |
| 60 g Puderzucker | 200 ml Schlagsahne | 1 Pk. Sahnesteif |
| 1 TL espressopulver, löslich | 4 EL Mandel-Likör | 300 g Löffelbiskuits |
| 500 g Erdbeeren | 100 g Mandelblättchen | 3 EL Puderzucker |

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone mit Quark, 30 Gramm Puderzucker und Vanillemark kräftig verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unter die Mascarpone Masse rühren und kalt stellen. Sechs Esslöffel heißes Wasser mit espressopulver und Mandel-Likör verrühren. Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte davon mit dem restlichen Puderzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Püree mischen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Puderzucker zugeben und die Mandeln unter Rühren karamellisieren. Auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Mascarponecreme in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle füllen. Die Hälfte der Crème in den Gläsern verteilen. Die Hälfte der Löffelbiskuits darauf verteilen und mit der Hälfte der Kaffee-Mandelmischung beträufeln. Restliche Crème, Biskuits und Likörmischung in den Gläsern verteilen. Mit den karamellisierten Mandeln bestreuen.

Horst Lichter am 06. Juli 2013