

## Mascarpone-Krokant-Dessert mit Ananas

### Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 g Mascarpone
250 g Naturjoghurt	50 g Zucker	2 cl Limoncello
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 Ananas	2 EL Honig
150 g Haselnusskrokant		

Zunächst das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Zitrone auspressen. Danach Mascarpone mit Joghurt, Zucker, Vanillemark in eine Schüssel geben. Limoncello und Zitronensaft zufügen und mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kalt stellen.

Anschließend die Minze abrausen, vier Spitzen zur Garnitur beiseite legen, die restlichen Blätter hacken. Ananas schälen, halbieren, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Ananaswürfel mit Honig und Minze verrühren.

Vier Dessertgläser bereitstellen. Zwei Esslöffel Ananaswürfel hinein geben, mit der Creme bedecken und mit Krokant bestreuen. Erneut Ananas und Mascarponecreme einfüllen.

Zuletzt mit Krokantbröseln bestreuen und mit den Minzspitzen garnieren.

Horst Lichter am 04. April 2015