

Apfel-Mascarpone-Crème

von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Orangen	
5.0 g Zimt	
1.5 kg Äpfel	
1.0 Stück Zitronen	
50 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangen- und Zitronensaft in eine Pfanne geben. Zucker und Vanillezucker beifügen und etwa 10 Minuten weichkochen. Pürieren und das Mus kühl stellen.
500 g Mascarpone	
360 g Nature Joghurt	
50 g Puderzucker	Mascarpone, Joghurt und Puderzucker mit einem Schwingbesen zu einer homogenen Masse vermengen. Davon etwas Masse zur Seite stellen und den Rest auf 10 Becher oder Gläser verteilen.
50 g Schokolade	Ausgekühltes Mus über die Mascarpone-Masse verteilen. Mit der Rest-Masse (etwa je ein TL) garnieren. Schokolade darüber raffeln und nach Belieben mit einem frischen Blatt Zitronenmelisse oder Pfefferminz dekorieren. Servieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g