

Amaretti – Mascarpone – Schichtcreme

Zutaten für 5 Personen

200 gr. Mascarpone
100 gr. Sahne
etwas Vanillezucker
50 gr. Amarettis
½ Glas Schattenmorellen
etwas Stärke zum abbinden
3 El. Brauner Zucker
Zucker zum abschmecken

Herstellung

Die Stärke mit etwas Kirschsafft glatt rühren. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen und mit Kirschsafft aufgießen. Nun die angerührte Stärke hineinrühren und aufkochen lassen. Zum Schluss die Kirschen hinein geben.

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben. Nach belieben nachsüßen. Die Amarettis in einem Gefrierbeutel geben und grob zerdrücken.

Die gebundenen Kirschen ins Glas füllen, die fertige Creme darauf geben und dann die zerbröselten Amarettis darüber streuen.