

Mascarponecreme

Das Rezept ist von Anika Lauber, Konditorin des Schlosshotels Kronberg.
(Ca. 6 Portionen)

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 350 g Magerquark
- 100 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 1 Packung Haferkekse
- 2-4 Pfirsiche weiß
- Pfirsichlikör (Pêche Mignon)
- 3 EL Zucker
- 300 ml Pfirsichsaft
- 50 g Butter
- 1 Schale Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren

Zubereitung:

Haferkekse klein schneiden. Mascarpone, Quark, Puderzucker und das Mark einer halben Vanilleschote zusammen verrühren bzw. aufschlagen. Pfirsiche waschen und in Würfel schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, Butter dazu geben und anschließend den Pfirsichsaft mit einem Schuss Pfirsichlikör zusammen aufkochen und reduzieren lassen. Danach die Pfirsichstücke im entstandenen Sud garen und im Anschluss abkühlen lassen. Mascarponecreme, Haferkekse, Pfirsichstücke und gemischte Beeren im Glas schichten.