

Hier und heute



Ananas-Mascarpone-Dessert

In diesem köstlich-cremigen Dessert verbindet Marcel Seeger feinste Aromen miteinander. Unser Konditormeister benetzt Amarettini mit Eierlikör und schichtet sie im Wechsel mit Mascarponecreme und Ananas. Ein fruchtiger Genuss zum Schluss!

Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Gläser à circa 150ml

Die Zutaten

- 150 g Amarettini
- 60 ml Eierlikör (alternativ Ananassaft)
- 250 g Mascarpone
- 125 g Magerquark
- 20 g Zucker
- 150 g geschlagene Sahne
- 1 kleine Ananas (alternativ Ananas aus der Dose)

Zubereitung

Ein paar Amarettini auf den Boden der Dessertgläser legen und mit etwas Eierlikör benetzen. Die Ananas abschälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln und einige Würfel auf die Amarettini im Glas geben.

In einer Schüssel Mascarpone, Magerquark und Zucker vermengen. Anschließend die geschlagene Sahne unterrühren. Etwas von der Creme auf die Ananasstücke geben, dann eine weitere Schicht Amarettini mit Eierlikör darüber geben. Erneut Ananasstücke einfüllen und die restliche Creme bis zum oberen Dessertglasrand einfüllen. Anschließend die Dessertgläser circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipps

- Die Dessertgläser vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver besieben und mit Ananaswürfeln ausdekorieren.
- Wer das Dessert schon am Vortag herstellen möchte, sollte der Creme zur Stabilisierung ein Blatt Gelatine zufügen.