

Apfel – Mascarpone – Creme

Zutaten:

1 großer Apfel
500 g Mascarpone
200 g Sahne
100 g Joghurt
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Calvados
50 g Mandelblättchen oder Mandelstifte
Saft von einer Zitrone
Zimtpulver



Zubereitung

- Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- Stückchen mit dem Zitronensaft verrühren.
- Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Mascarpone, Zucker, Joghurt und Calvados glatt rühren.
- Apfelstückchen vorsichtig unterrühren.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Creme in Dessertschälchen (Dessertgläser) füllen.
- Mandelblättchen überstreuen.
- Zimt auf den Mandelblättchen verteilen.
- Bis zum Servieren kalt stellen.