

MASCARPONECREME MIT SCHWARZEM RIBISELGELEE

Zutaten für 4 Personen:
Zeitaufwand: ca. 45 min

Für die Mascarponecreme:

300 g Mascarpone
250 g Naturjoghurt
Saft einer halben Zitrone
4 EL Vanillezucker

Für das Ribiselgelee:

300 g schwarze Ribisel
100 g schwarze Ribisel Marmelade
50 g Zucker
100 ml schwarzer Johannisbeersaft
3 EL Cassis Likör

Für das Mandelkrokant:

70 g Mandeln
15 g Zucker
1 TL Honig
1 TL Provençalische Wildblüten

1. Für die Mascarponecreme alle Zutaten mit einem Mixer kurz verrühren.
2. Für das Ribiselgelee Zucker in einen Topf geben, die Ribisel, die Ribiselmarmelade und den Johannisbeersaft dazugeben und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren dicklich reduziert sind. Das Johannisbeergelee abkühlen lassen und im Anschluss den Cassislikör unterrühren.
3. Für das Mandelkrokant die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten und im Anschluss nach Belieben hacken. Den Zucker in der Zwischenzeit in einem Topf hellbraun karamellisieren. Die Mandeln, den Honig und die Blütenmischung dazugeben und alles mit einem Holzlöffel gut durchmischen bis alle Mandeln mit Zucker bedeckt sind. Das Krokant mit einer Gabel auf ein Backpapier zum Auskühlen verteilen.
4. Vier Gläser jeweils mit etwas Mascarponecreme und Ribiselgelee schichten. Den Vorgang wiederholen und zum Abschluss mit Mandelkrokant bestreuen.

friedarosa's Tipp:

Ich habe mir meinen Vanillezucker auf Vorrat selbstgemacht. Dafür einfach 1/2 kg Zucker mit dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote mischen und auch die Vanilleschote dazugeben. Eine Woche ziehen lassen und im Anschluss verwenden.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Schlemmen!

Deine friedarosa