

Mascarpone- Traum mit Himbeeren

Zutaten für 4 Personen

Früchtepüree

400	gr	Himbeeren	
1 ½	dl	Schaumwein	
3	EL	Aprikosenkonfitüre	
1		Vanillestengel	Aufschneiden, auskratzen
1	P	Vanillezucker	Alle Zutaten aufkochen, auf kleinem Feuer weichkochen und anschließend mit Stabmixer pürieren und durch Sieb streichen.

Mascarpone-crème

2		Eigelb	
30	gr	Zucker	Eigelb mit Zucker zu Masse schlagen
250	gr	Mascarpone	Beigeben
1		Zitrone	Geriebene Schale beigeben
1		Orange	Geriebene Schale beigeben
3		Eiweiss	
1		Prise Salz	Eiweiss mit Salz aufschlagen
30	gr	Zucker	Zu Eiweiss zugeben, zu fester Masse schlagen
			Mascarpone- und Eiweissmasse sorgfältig mischen

Zubereitung

		Früchtepüree	
		Mascarpone-crème	abwechselnd in Schale geben, mit Stricknadel durchziehen
einige		Zitronenmelissenblättchen	garnieren