Mascarpone-Creme mit Erdbeeren und Amarettini

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Mascarpone mit Puderzucker verrühren und anschließend nach Gefühl Amaretto dazugeben und nochmals verrühren. Den Abrieb und den Saft einer halben Zitrone zur Mascarponecreme hinzugeben. Schlagsahne zur Menge geben und unterheben.
2. Mascarpone-Creme auf Schüsseln verteilen.
3. Erdbeeren vierteln und einige in ein Glas für eine Erdbeersauce geben. Ins Glas den Saft einer halben Zitrone geben. Puderzucker zum Glas hinzugeben und alles anschließend pürieren. Die geviertelten Erdbeeren mit der Erdbeersauce marinieren.
4. Die marinierten Erdbeeren mit einem Esslöffel auf die Mascarpone-Creme geben. Die restliche Erdbeersauce darüber geben.
5. Einen Teil der Amarettini in eine Schüssel geben in Espresso und Amaretto tränken und anschließend zerkleinern. Die zweite Schicht der Mascarpone-Creme in die Schüsseln geben und mit getränkten Amarettini verfeinern. Die zweite Schicht Erdbeersauce übergießen. Zerbröselte Amarettini darüber streuen.
6. Mit einer Minze anrichten.

Zutaten

Rezept für 4 Personen

- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 100 g Puderzucker (50/50)
- Nach Gefühl Amaretto
- 1 Zitrone
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Erdbeeren
- 2 Hände Amarettini
- 2 Tassen Espressi
- Minze