Mascarponeparfait mit Kirschen

Zutaten

- 100 g Amarettini
- 3 EL Espresso
- 1 Vanilleschote
- 3 Ei(er)
- 50 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 150 ml Rotwein
- 30 ml Aceto Balsamico
- 3 EL Honig
- 300 g Kirschen

Zubereitung

1. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Espresso gut abkühlen lassen und mit den Amarettinibröseln vermischen.

2. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den Amarettini unter die Mascarponemasse heben. Die Creme auf vier Förmchen verteilen und 45 Min. ins Gefrierfach stellen.

3. In einem Topf Rotwein, Aceto Balsamico und Honig aufkochen und bei mittlerer Wärmezufuhr 10 Min. kochen lassen. Kirschen zufügen und 5 Min. mitkochen lassen. Mascarponeparfait mit den Kirschen auf Tellern anrichten und servieren. Zubereitungszeit ohne Gefrierzeit!

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	46 g
Energie	577 kcal
Fett	34 g
Protein	15 g

30 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de