

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

CREMA DI LIMONCELLO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 150 g Joghurt
- 200 g Mascarpone
- 2-3 EL Puderzucker
- 8 cl Limoncello
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Blatt Gelatine
- Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Mascarpone, Puderzucker, Limoncello und Zitronenabrieb cremig aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine in warmem Zitronensaft auflösen und zur Masse geben und gut unterrühren. In Gläser füllen und über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zitronenmelisse dekorieren.

HASELNUSSCREME

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 175 g Nutella (die echte italienische Nutella!)
- 250 g Mascarpone
- 1 kleiner Espresso
- 1 TL Kakaopulver
- 100 ml geschlagene Sahne
- Haselnüsse

ZUBEREITUNG:

Nutella, Mascarpone, Espresso und Kakao cremig aufschlagen. Geschlagene Sahne unterheben. In Gläser füllen und über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren mit einer Haselnuss dekorieren.

VANILLECREME MIT RHABARBERKOMPOTT

ZUTATEN CREME:

- 150 g Mascarpone
- 125 g Magerquark
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Bourbonvanillezucker
- 100 ml geschlagene Sahne

ZUTATEN KOMPOTT:

- 500 g Rhabarber
- 100 g gefrorene Himbeeren
- 2-3 EL Zucker, je nach Geschmack
- 100 ml Lambrusco (süß)
- etwas Speisestärke

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten (außer die Sahne) für die Creme luftig aufschlagen. Nun die geschlagene Sahne unterheben und in Gläser füllen. Über Nacht kalt stellen. Den Rhabarber putzen und zusammen mit den Himbeeren, dem Zucker und dem Lambrusco einkochen. Mit etwas Speisestärke binden und erkalten lassen.

Vor dem Servieren etwas Kompott auf die Creme geben.

