

Grapefruit-Salat mit Amaretto-Creme

Dessert » Creme-Dessert » Mascarpone

Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Mandelsplitter
- » 4 rosa Grapefruit(s)
- » 250g Mascarpone
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 EL Puderzucker
- » 2-3 EL Amaretto
- » Zitronenmelisse
- » 1 Baiserschale

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

bis 30min

Zubereitung

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter häufigem Wenden goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und vollständig abkühlen lassen.
2. Die Grapefruits mit einem scharfen Messer dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und dabei den Saft auffangen.
3. Mascarpone, Vanillinzucker, gesiebten Puderzucker, Amaretto und den aufgefangenen Grapefruitsaft in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen.
4. Die Baiserschale zerbröseln. Die Grapefruits mit der Amaretto-Creme und den Baiserbröseln in vier Dessertgläsern anrichten. Die Zitronenmelisse abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und wie die Mandelstifte aufstreuen. Das Ganze sofort servieren. Nach Wunsch kleine Baisers getrennt dazu reichen.

Nährwerte: 350kcal/E11g/F19g/KH23g pro Portion

angelegt am: 11.02.2004

Rezept-Nr: 973

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke