

Zwetschgen-Cappuccino

Zutaten

Zubereitung: ca. 45 Minuten
Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 6 Personen

6 Gläser von je 2 dl Inhalt

800 g Zwetschgen, entsteint, geviertelt
0,5 dl Apfelsaft
½ Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1
EL Saft
90 g Gelierzucker

150 g Mascarpone
1 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark
2 dl Halbrahm, 20 Minuten in den Tiefkühler
gestellt

Kakaopulver oder Zimt zum Bestäuben



Zubereitung

1. Zwetschgen, Apfelsaft, Zitronenschale und -saft sowie Gelierzucker aufkochen. Zugedeckt 10-15 Minuten weich köcheln, pürieren, auskühlen lassen. Zwetschgenmus in Gläser abfüllen, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.
2. Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und Vanillemark glatt rühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen. Auf dem Zwetschgenmus verteilen, mit Kakaopulver oder Zimt bestäuben. Sofort servieren.

Das Zwetschgenmus kann ½-1 Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Nach Belieben 1 Zimtstängel mit den Zwetschgen mitkochen. Vor dem Pürieren entfernen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 312 Kalorien, 3g Eiweiss, 32g Kohlenhydrate, 19g Fett.