

Mascarpone-Erdbeeren

Für 8 Personen

2 Vanilleschoten

325 g Mascarpone

175 g Puderzucker

40 ml Milch

50 ml Mandellikör

1,1 kg Erdbeeren

200 g Cantuccini-Kekse

125 ml Vin Santo (toskanischer Dessertwein)

50 g weiße Kuvertüre

1. Vanilleschoten längs halbieren, Mark herausschaben. Mascarpone, Vanillemark, 75 g Puderzucker, Milch und Mandellikör glatt rühren. Erdbeeren putzen. 300 g der Erdbeeren mit 30 g Puderzucker pürieren. Übrige Erdbeeren klein schneiden, mit Rest Puderzucker mischen.
2. Kekse zerbröseln, auf Gläser verteilen. Mit Vin Santo beträufeln. Abwechselnd Erdbeerpüree, Erdbeeren und Mascarpone einschichten. Mit Erdbeeren abschließen. Kuvertüre darüber raspeln.