

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto



Pepe

Mascarponecreme mit Waldbeeren-Basilikumsalat und weißer Schokolade

Zutaten für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone
 125 g Mascarpone
 125 g Speisequark
 125 ml Sahne
 25 g Puderzucker
 ½ Päckchen Vanillezucker

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Speisequark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben und kalt stellen.

Für den Waldbeeren-Basilikumsalat:

150 g Waldbeeren, TK-Ware
 20 g Basilikum

Waldbeeren auftauen und 50 g davon fein pürieren. Mit dem Rest der Waldbeeren vermengen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Waldbeeren vermengen.

Für die Garnitur:

20 g weiße Schokolade

Schokolade fein reiben und über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Waldbeeren-Salat geschichtet in einem Glas anrichten.