

Zwetschgen – Cappuccino

600	Zwetschgen	waschen, entsteinen, vierteln, in Pfanne geben
0,4 dl	Apfelsaft	alles zusammen zu den Zwetschgen geben, zugedeckt 10-15 Min. weich köcheln, pürieren, abkühlen lassen. In Gläser abfüllen, zugedeckt 2-3 Std. kühl stellen
etwas	Limettenschale	
1 El	Limettensaft	
70 g	Gelierzucker	
120 g	Mascarpone	alles zusammen glatt rühren
1 El	Zucker	
½ P.	Vanillezucker	
½	Vanillestängel, ausgekratztes Mark	
1,8 dl	Rahm, steif	darunterziehen, auf dem Zwetschgenmus verteilen
	Zimt oder Kakaopulver	darüber stäuben, sofort servieren