Passionsfrucht-Creme

Diese Creme schmeckt himmlisch, mit ihrer leicht säuerlich-süssen Note. Ein schnelle zubereitetes Dessert.

Rezept

1. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren, umfüllen.

2. Die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Löffel das Innere in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 5** mixen.

3. Die Fruchtmasse durch ein Sieb von den Kernen trennen und in eine Schüssel umfüllen.

4. Den Rühraufsatz einsetzen. Mascarpone, Rahm, Mark der Vanilleschote sowie den pulverisierten Zucker zugeben und **1.5 Minuten / Stufe 4** aufschlagen (Die Masse wird relativ fest).

5. Nun das beiseite gestellte, gesiebte Fruchtpüree zur Mascarpone- Rahmmasse geben und **10 Sekunden /Stufe 3** untermischen.

6. Die Creme in die ausgehöhlten Passionsfrüchte füllen und auf einem Teller servieren.

Zutaten

60 g Zucker
4 Passionsfrüchte
200 g Mascarpone
200 g Halbrahm
1/2 Vanilleschote, ausgekratztes Mark