

Zwetschgen - Schichtspeise

Zutaten | 6 Portionen

750 g	Zwetschgen
150 ml	Kirschsafte
100 ml	Portwein
15 g	Speisestärke
140 g	Puderzucker
1	unbehandelte Orange
250 g	Mascarpone
60 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillinzucker
200 g	saure Sahne
	Waffelröllchen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
- 8 halbe Zwetschgen zur Seite legen.
- Kirschsafte, Portwein, Speisestärke und 140 g Puderzucker in einem Kochtopf verrühren und zum Kochen bringen.
- Die restlichen Zwetschgen dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Anschließend abkühlen lassen.
- Die Orange heiß waschen. 2 TL Schale abreiben, dann den Saft auspressen.
- Die Schale mit 12 EL Saft, Mascarpone, 60 g Puderzucker, Vanillinzucker und saurer Sahne mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Das Zwetschgenkompott und die Creme abwechselnd in eine Schale schichten.
- Mit den 8 Zwetschgenhälften und Waffelröllchen garnieren.

Tipp:

Dieses Dessert wird durch ein wenig Zimt in der Pflaumenmasse zu einem Gaumenschmaus in der Weihnachtszeit!

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 304 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
485 kcal	23.1 g	59.3 g	4.05 g	107 mg