Joghurt- Waldmeister-Dessert mit Granatapfel-Salsa (reicht für 4 Desserts)

Das brauchst du:

250 g Mascarpone
500 g griechischen Joghurt
4 Esslöffel Puderzucker
Abrieb von einer Zitrone und den Saft dieser Zitrone
Kerne eines Granatapfels
4 grüne Äpfel (am besten Granny Smith)
Waldmeistersirup
4 oder 6 Äpfel (je nachdem, wie du das Dessert servieren möchtest)
Zitronenwasser oder Wasser mit Ascorbinsäure (Vitamin C)

So machst du´s richtig:

Jetzt kommt es drauf an, ob du das Dessert so wie oben anrichten möchtest oder so:

Wie oben ist etwas aufwändiger und man hat einiges an Abfall bezüglich des Apfels. Wie unten kannst du den Apfel einfach waschen, in vier Teile teilen und den Kern raus nehmen. Wichtig ist:
Halte eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft oder Ascorbinsäure (Vitamin C) bereit, damit du die geschälten Apfelstückchen hinein geben kannst. Denn dann werden sie nicht braun. Das gilt übrigens auch für Bananen! Wenn du das Dessert im Apfel servieren möchtest, musst du den Deckel abschneiden und mit einem Löffel oder Eisportionierer den Kern raus lösen. Dann musst du 2 weitere Äpfel auf die normale Weise schälen und in Stückchen schneiden. Das kannst du am Anfang auch so machen. Gib die Apfelstückchen in das Zitronenwasser bzw. Vitamin-C-Wasser.

Jetzt geht es mit den übrigen Sachen los:

1.) Gib den Mascarpone, den Joghurt, den Zitronenabrieb, den Puderzucker und 4 Esslöffel Waldmeistersirup in eine Schüssel und rühre das Ganze mit einem Handmixer durch.
2.) Entkerne den Granatapfel, indem du in in lauwarmes Wasser gibst und dann in 4 Teile schneidest. Pule dann die Kerne heraus. Die Kerne sinken zu Boden und das unbrauchbare Material schwimmt oben. So kannst du brauchbare Sachen des Granatapfels von unbrauchbaren trennen.
3.) Gib die Granatapfelkerne mit den Apfelstückchen nun in eine andere Schüssel und tränke sie mit 100 ml Waldmeistersirup.
4.) Gib nun die Joghurtcreme entweder in die entkernten Äpfel oder in eine Dessertschale und richte alles dekorativ an, wie du es auf den Bildern siehst.