Papaya-Mascarpone-Amarettini-Dessert (Reicht für 4 Portionen)

Das brauchst du:

Für das Früchte-Ragout:

1 Papaya
Eine Handvoll Himbeeren frisch oder TK
5 Esslöffel Zucker
Rum-Aroma (Bei Erwachsenen auch gerne echten Rum)
Saft einer Limone

Für die Mascarpone-Creme:

1 kleinen Becher Schlagsahne
1 kleinen Becher Mascarpone
50g Puderzucker
Limonenzesten
Mark einer Vanilleschote

außerdem brauchst du:
eine Handvoll Amarettini
Minzblätter oder Zitronenmelisseblätter zum Dekorieren

So machst du´s richtig:

1.) Schäle die Papaya mit einem Sparschäler und schneide sie dann in zwei Hälften:

2.) Hole dann mit einem Löffel die Kerne heraus, wie du oben siehst.
3.) Schneide die Papaya in kleine Würfelchen.
4.) Karamellisiere den Zucker in einer beschichteten Pfanne (Achtung, immer rühren, sonst hast du Karamellbonbons und eine kaputte Pfanne!

5.) Gib nun die Papaya, die Himbeeren (4 Stück zur Verzierung aufheben!), ein paar Spritzer Rumaroma und den Saft der Limone hinein.

6.) Lass alles etwas köcheln, aber nicht zerkochen.
7.) Rühre nun in einer Schüssel die Sahne mithilfe eines Handrührgeräts steif.
8.) Gib dann den Zucker und den Mascarpone hinein.

9.) Nimm nun die Vanillestange und schneide sie der Länge nach ein:

10.) Kratze nun mit dem Rücken eines Teelöffels das Mark heraus und gib es in die Sahne.
11.) Reibe nun die Limonenzesten hinein, wie oben zu sehen.

12.) Gib nun die Amarettini in ein sauberes Geschirrtuch und zerkleinere sie mit den Händen. Richte alles schön auf einem Dessert-Teller an.