

Physalis-Fool

Cremiger Dessert-Traum mit Mascarpone und Knusper-Müsli.

Auf der Suche nach einer echten Vitaminbombe stößt man früher oder später auf diese kleine orangefarbenen Frucht. Der etwas herbe, süße Geschmack passt hervorragend mit einer cremigen Mascarpone zusammen. Das Müsli ist ein ideales Topping für diese gehaltvolle Nachspeise mit Physalis.

Zutaten

- 150 g Physalis
- 200 g Sahne
- 100 g Mascarpone
- 300 g Quark
- 50 g Zucker
- 150 g Knuspermüsli mit Kokosraspeln

Zubereitung

- Die Physalis aus der "Blätter-Verpackung" befreien, abwaschen und vierteln. Für jede Portion eine mit Blättern als Deko aufheben.
- Den Quark mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
- Etwas Mascarpone-Sahne Mischung in ein Glas geben, dann ein paar Physalis-Viertel und etwas Knuspermüsli zugeben. Wieder eine Schicht Mascarpone-Sahne und zum Schluß nochmal Knuspermüsli und einige Physalis-Viertel.
- Das Ganze mit einer Physalis am Glasrand dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/physalis-fool/>