

Vanillecreme auf Apfel-Ingwer-Ragout



Zutaten für 4 Personen:

*250g Mascarpone,
250g Quark (20% Fett),
4 feste, säuerliche Äpfel,
1 Vanilleschote,
150g Zucker,
20ml Calvados,
100ml Weißwein,
1 ca. 2cm dicke Ingwerscheibe,
Saft einer Zitrone*

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und mit dem Zitronensaft beträufeln. In einem Topf zusammen mit der Hälfte des Zuckers, dem Calvados, dem Wein und der Ingwerscheibe so lange kochen bis die Flüssigkeit fast vollkommen verkocht ist. Den Ingwer entfernen, die Apfelstücke grob zerkleinern und alles auskühlen lassen.

Nun den Mascarpone mit dem Quark, dem Mark der Vanilleschote und dem restlichen Zucker mit einem Mixer bei geringer Geschwindigkeit zu einer glatten Creme rühren.

Mit dem Apfel-Ingwer-Ragout beginnend alles abwechselnd in einer Dessertschale schichten. Im Kühlschrank etwa 2 Stunden durchziehen lassen.