

PERSIMON-TRIFLE

Zutaten für 4 Gläser

- 2 Persimone | gewürfelt
- 2 Orangen | 1x gewürfelt, 1x Saft
- 1 dl Wasser
- 2 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- Zitronenabrieb
- Vanillesamen
- Zucker
- Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 450 g Griechischer Joghurt
- Meringue oder Butterkekse

Zubereitung

1) O-Saft und Wasser mit Gewürzen aufkochen, Persimone dazu und knapp einkochen lassen. Orangenwürfel am Schluss dazugeben und mit ein wenig Zitronenabrieb verfeinern. Nach Belieben mit Zucker süssen.

2) Joghurt und Mascarpone vermischen. Mit Puderzucker oder Winterpusch süssen.

3) Schichtweise anrichten.

