



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronenberger

Feigencrumble im Glas ohne Backen

Für 6 Portionen

ZUTATEN

6 Stk Feigen

250g Mascarpone

100g weiße Schokolade

Amarettini, Butterkekse oder Knuspermüsli (Schokolade oder Nuss)

6 Longdrink- oder Rotweingläser

ZUBEREITUNG

Feigen schälen und in Spalten schneiden. Schokolade im Wasserbad auflösen. Ricotta in die Schokolade geben und glatt rühren, dann die Mascarpone dazu geben und wieder glatt rühren.

Falls Kekse dem Knuspermüsli vorgezogen werden, diese jetzt zerkleinern.

Alle Zutaten abwechselnd in ein Longdrinkglas (alternativ sieht auch ein Rotweinglas sehr schön aus) schichten. Am Besten mit dem Müsli, bzw. Keksen anfangen, nun etwas von der Ricottacreme und dann ca 1/2 Feige. Anschließend noch mal alles in der gleichen Reihenfolge anrichten, da es mit den Feigen oben drauf am schönsten aussieht.