

Johann Lafer: "Johanns Küche: Einfach und gut kochen mit der besonderen Lafer-Raffinesse"

## Vanillecreme mit Mandeln und Schoko

**Zutaten für 4 Personen, Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten**

250 g Mascarpone, 200 g Naturjoghurt, Mark von ½ Vanilleschote, 2 EL Honig und den Saft von 1 Zitrone cremig rühren. Die Creme auf Gläser verteilen, je mit 5 Minzeblättchen garnieren und servieren.

3 EL Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten, mit 1 EL Puderzucker bestäuben, karamellisieren und abkühlen lassen. 100 g gehackte Zartbitterschokolade unterrühren, Mandeln darüberstreuen.