Feigen-Su mit Cantucci

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

(Feigen 8 Std eingeweicht)

Menu: <u>13.09.2023</u>

Creation: Jan Sobhani

Zutaten/Zubereitung für 4 Personen:

## Feigen

8 getrocknete Feigen 2 dl Süsswein

Mousse

200 g Mascarpone 200 g Magerquark 1 1/2 dl Vollrahm

1 EL Zucker

2 Vanilleschotten, längs aufgeschnitten, Samen auskratzen

## Anrichten

4 Cantucci in 2 cm grosse Stücke 40 g Mandelblättchen geröstet

## Feigen

Feigen und Su sswein in eine Schu ssel geben, 8 Std. oder u ber Nacht ziehen lassen, pu rieren.

Mousse

Mascarpone, Quark, Rahm, Zucker und Vanillesamen verru hren.

Anrichten

Cantucci in Gla ser verteilen, zuerst Feigenpu ree, dann Mousse darauf anrichten. Mandelbla ttchen daru berstreuen.

2/3

3/3