

Feigen-Su mit Cantucci

Feigen-Su mit Cantucci

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

(Feigen 8 Std eingeweicht)

Menu: [13.09.2023](#)

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 Süsswein in eine Schüssel geben, 8 Std. oder über Nacht ziehen lassen, pürieren.

Mousse

Mascarpone, Quark, Rahm, Zucker und Vanillesamen verrühren.

Anrichten

Cantucci in Gläser verteilen, zuerst Feigenpüree, dann Mousse darauf anrichten.
Mandelblättchen darüber streuen.

