

Mascarpone mit Schokominze

500 g Mascarpone
0,2 l Sahne
0,05 l Milch
20 g Zartbitterschokolade
150-200 g Löffelbiscuits
3 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
ca. 20 Blätter Schokominze

Schokolade in erhitzter, aber nicht kochender Milch schmelzen, Biscuits einseitig damit tränken; Mascarpone mit Sahne, Zucker und streifig geschnittener Minze verrühren. 1/3 der Biscuits in eine Form legen, die Hälfte der Creme drauf verteilen, wieder Biscuits, die restliche Creme und Biscuits.