

# Zwetschgen-Mascarpone-Schichtspeise

## Zutaten für gut 4 Portionen

- 750 g Zwetschgen
- 150 ml Kirschsafte
- 100 ml roter Portwein
- 15 g Speisestärke
- 100 g Puderzucker
- 1 Orange
- 250 g Mascarpone
- 200 g saure Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Kekse

## Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Saft, Portwein, Stärke und 70 g Puderzucker verrühren und zum Kochen bringen. Zwetschgen dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
2. Orange heiß abwaschen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Mascarpone, saure Sahne, Orangenschale und 6 EL Orangensaft, 30 g Puderzucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen gut verrühren.
3. Zwetschgenkompott und die Creme abwechselnd in eine Schüssel schichten. Schichtspeise eiskalt servieren.