

Süße Tomaten-Creme mit Mascarpone-Mousse und Minze.

 **30 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

Zubereitung:

400 g PENNY Passierte Tomaten

35 g PENNY Zucker

80 g PENNY Zucker

1 Vanilleschote

60 g Mascarpone

30 g Puderzucker

100 g PENNY Schlagsahne

1 Zitrone

etwas Minze

1 Passierte Tomaten durch ein Sieb pressen und mit Speisestärke, Zucker und dem Vanillemark der Schote gut mischen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, bis sich die Mischung verdickt. Die Creme in 4 kleine Becher verteilen und abkühlen lassen.

2 Mascarpone durch ein Sieb drücken und mit Puderzucker mischen. Schlagsahne und etwas geriebene Zitronenschale hinzufügen. Die Mousse in die Becher verteilen und mit Minzblättchen dekorieren.