

Brodie's winterlicher Kaki Amaretto Traum

Ergibt etwa 4 große Portionen

Zutaten

120 g Butterspekulatius

2 reife Kaki

1 TL Zitronensaft optional

1 großer EL Dattelmus

250 g Mascarpone

6 EL Joghurt

2 Päckchen Vanillezucker

3 bis 4 EL Amaretto

etwas Backkakao zum Bestäuben

einige Spekulatiuskrümel für oben drauf

Zubereitung

Die Butterspekulatius fein zerkleinern und in einer kleinen Auflaufform verteilen. Wer die Krümel weniger staubig mag, mischt etwas geschmolzene Butter unter.

Die geschälten Kaki mit Zitronensaft und einem großen Esslöffel Dattelmus pürieren und auf den Spekulatiusboden streichen.

Für die Creme Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Amaretto mit dem Handmixer glatt rühren und auf die Kaki Schicht geben. Alles gleichmäßig verstreichen und mit Spekulatiuskrümeln bestreuen.

Das Dessert mindestens zwei bis drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren leicht mit Kakao bestäuben und genießen.

Tipp

Die Süße kann je nach Geschmack angepasst werden. Wer es cremiger mag, nimmt etwas weniger Joghurt. Die Kaki Schicht gelingt im Standmixer besonders samtig.