

## Kiwi-Creme mit Mascarpone

Von Imogen Voth, Wiesbaden

### **Zutaten**

3 Kiwis  
Zucker  
Wasser

### **Für die Creme**

100 g Mascarpone  
100 g Schmand  
50 g Sahne  
geriebene Zitronenschale  
40 g Puderzucker

### **Zubereitung**

Die Kiwis schälen, in grobe Stücke schneiden und mit ein bisschen Wasser und Zucker in einem Topf weichkochen. Mit dem Zauberstab fein pürieren.

Aus der Mascarpone, dem Schmand und der Sahne eine feine Creme rühren und 2 EL Puderzucker dazugeben.

In einem Wasserglas die Kiwicreme mit der weißen Creme schichtweise einfüllen und mit geriebener Zitronenschale und einer dünnen Kiwischeibe garnieren.