

Mai 2016

Mascarpone-Becher mit Beeren

Rezept als Dessert für 4-6 Personen, je nach Grösse der Schalen oder Gläsli

VORBEREITUNGEN:

► Dessert kann am Vortag zubereitet und kühlgestellt werden

BEERENPÜREE:

250g reife Erdbeeren, gerüstet
1 EL Zitronensaft
Evtl. wenig Zucker, nach Bedarf

zusammen in einem Litermass pürieren, durch ein Sieb streichen

CREME:

250g Mascarpone
100g Magerquark
3-4 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

zusammen sehr gut mischen, dann das Erdbeerpüree darunterziehen

1dl Rahm, steifgeschlagen

vorsichtig darunterheben

Ca. 150g Himbeeren, Heidelbeeren
oder nochmals Erdbeeren

rüsten, unter die Creme heben, in Gläser oder Coupeschälchen füllen, danach bis zur Verwendung kühlstellen

ZUM ANRICHTEN:

1-2 Meringeschalen, zerbröckelt
evtl. Minzeblätter oder ein paar Beeren
Flütes oder Biskuits

als Garnitur oben draufstreuen, servieren