

Gebrannte Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

125 g Beerenmischung, Tk 100 g Mascarpone 125 g Sahnequark
1 Pkt. Tortenguss 2 EL Puderzucker 125 ml Traubensaft

Den Backofen auf 200 Grad Grill/Oberhitze vorheizen. Ein halbes Päckchen Tortenguss mit dem Traubensaft verrühren und aufkochen. Die aufgetauten Beeren mit dem Traubenguss übergießen und abkühlen lassen. Die Mascarpone mit dem Quark und einem Esslöffel Puderzucker verrühren. Die Crème in feuerfeste Dessertschalen füllen und dick mit Puderzucker bestäuben. Die Mascarpone-Crème unter dem Grill etwa eine Minute schmelzen lassen und noch heiß servieren.

Ursula Krause am 13. Dezember 2012