

Mascarpone-Creme mit Balsamico-Erdbeeren

Für zwei Personen

200 g Erdbeeren	1 Orange	125 g Mascarpone
125 g Magerquark	3 EL Zucker	5 EL Balsamico-Crème

Die Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Mascarpone zusammen mit dem Orangensaft und dem Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Den Magerquark ebenfalls unterrühren. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und zwei Früchte zum Garnieren zur Seite legen. Die eine Hälfte der Erdbeeren pürieren die andere Hälfte in Viertel schneiden. Die Mascarpone-Crème, die Erdbeeren und das Püree in ein Glas schichten. Die Balsamico-Crème dabei über das Püree geben. Mit den Erdbeeren garnieren und servieren.

Susanne Bern am 17. Mai 2013