

Himbeer-Mascarpone-Dessert

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	1 Vanilleschote	50 ml Kokosraspeln
250 g Mascarpone	100 ml Kokosmilch	1 Pkt. Vanillinzucker
brauner Zucker		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone zusammen mit der Kokosmilch, den Kokosraspeln, dem Vanillemark und dem Vanillinzucker glatt rühren. Einen Teil der Himbeeren in das Dessertglas geben. Die Mascarponecreme darüber geben und anschließend den zweiten Teil der Himbeeren darauf verteilen. Eine weitere Schicht der Crème über die Beeren streichen. Das Dessert zum Abschluss mit braunem Zucker bestreuen, so dass eine süße Schicht entsteht; und servieren.

Brigitta Engeler am 15. Mai 2014