

Heidelbeer-Baiser-Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

100 g Heidelbeeren	1 EL Heidelbeerkonfitüre	50 g Zartbitterschokolade
25 g Baiser	100 g Mascarpone	200 g Magerquark
1 Vanilleschote	100 g Schlagsahne	25 g Zucker

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit der Konfitüre verrühren. Die Baisers zerkrümeln. Die Schokolade raspeln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Die Mascarpone, den Quark, den Zucker und das Vanillemark glatt rühren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Baisers und die Schokoladenraspel dazugeben, dann die Heidelbeermischung unterheben.

Das Heidelbeercreme in Schüsseln anrichten und servieren.

Peggy Graff am 29. April 2015