

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für die Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone

1 Zitrone

150 g Naturjoghurt

90 g Zucker

250 g Schlagsahne

2 EL Vanillezucker

Für die Himbeeren:

200 g Himbeeren

Für die Garnitur:

2 EL Schokoladenraspeln

2 Scheiben Pumpernickel

Für die Mascarpone-Creme:

Die Sahne mit Vanillezucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zitrone auspressen. Den Saft der Zitrone mit Mascarpone, Joghurt und Zucker vermengen, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Für die Himbeeren:

Die Himbeeren vorsichtig waschen und trockentupfen. Auf der Mascarpone-Creme verteilen.

Für die Garnitur:

Pumpernickel in kleine Brösel zerreiben und gemeinsam mit den Schokoladenraspeln über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme mit den Himbeeren in Schälchen anrichten und servieren.

Jan-Frederik Kolthoff am 31. Mai 2018