

# Mascarpone-Creme mit Keks-Bröseln

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

150 g Erdbeeren	250 g Mascarpone	50 g Sahne
50 g Zucker	1 Zitrone, Abrieb	1 Zitrone, Saft
2 Eier	2 EL flüssiger Honig	100 g weiße Schokolade

**Für den Knusper:**

100 g Butter	100 g Mehl	100 g Zucker
--------------	------------	--------------

**Für die Creme:**

Erdbeeren kleinschneiden mit Honig süßen und ziehen lassen. Etwas Zitronensaft zugeben. Die Eier trennen. Eischnee mit Zucker steif schlagen. Mascarpone mit Sahne verrühren bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eischnee unterheben. Mit Zitronenzeste abschmecken.

**Für den Knusper:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter und Zucker kurz verkneten. Gebrösel auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Creme und Erdbeeren auf Knusper anrichten. Mit Raspeln von weißer Schokolade garnieren und servieren.

Sabrina Hein am 07. Juni 2018