Beeren-Schichtdessert

Das bunte Beeren-Schichtdessert mit Mascarpone im Glas ist rasch und einfach auf den Tisch gezaubert. Der köstliche Nachtisch ist bei der ganzen Familie willkommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

200 g	Beeren (gemischt, TK oder frisch)
100 g	Mascarpone
100 g	Naturjoghurt
100 g	Schlagobers
1 EL	Zitronensaft
2 TL	Zucker
100 g	Karamell-Kekse (Butterkekse, Amarettini, Spekulatius, etc.)
Nach Belieben	Beeren (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für das **Beeren-Schichtdessert** die gewaschenen Beeren mit Zitronensaft und Zucker in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer pürieren. Das Schlagobers steif schlagen. Den Joghurt, Mascarpone und Zitronensaft in einer weiteren Schüssel geben und verrühren. Das steif geschlagene Obers zugeben und unterheben. Die Kekse in kleine Stücke zerbrechen.

2. Jetzt die Zutaten abwechselt in Gläser schichten und mit der Creme abschließen. Für zirka 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach Belieben mit frischen Beeren und Minze-Blätter dekorieren und sofort kühl servieren..

Tipp