Erdbeer-Cremedessert

Das feine Erdbeer-Cremedessert mit Joghurt und Mascarpone lässt sich einfach vorbereiten und ist ein wunderbar cremig, fruchtiger Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

300 g	Erdbeeren
2 Packungen	Vanillezucker
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
100 g	Naturjoghurt
200 g	Mascarpone
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Cremedessert** die Erdbeeren putzen, waschen und in kleine Stück schneiden. In ein hohes Gefäß geben, Vanillezucker und frisch gepressten Zitronensaft zugeben. Mit einem Mixstab fein pürieren.

2. Naturjoghurt und Mascarpone zum Erdbeer-Püree geben und kurz cremig auf mixen. Das Erdbeer-Cremedessert in Gläser oder Schalen anrichten, für zirka 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen und danach genießen.

Tipp

Das Erdbeeren-Cremedessert mit Erdbeer-Stücke garnieren.