Erdbeer-Mascarpone-Creme

Dieses süße Erdbeer-Mascarpone-Creme-Dessert im Glas überzeugt geschmacklich auf ganzer Linie. Ein tolles Rezept für unzählige Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

300 g	Erdbeeren
2 TL	Staubzucker (Puderzucker)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
250 g	Mascarpone
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für die köstliche **Erdbeer-Mascarpone-Creme** die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, vom Grün befreien. Die Hälfte der Erdbeeren mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 TL Staubzucker fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.

2. Mascarpone in eine Schüssel geben. Mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, dem Mark der Vanilleschote und 1 TL Puderzucker glattrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die Mascarpone-Creme zur einfacheren Weiterverarbeitung am besten in einen Spritzbeutel füllen. Abschließend das Erdbeerpüree, Mascarpone-Creme und Erdbeerstücke abwechselnd in Gläser schichten. Dekorativ mit einigen Erdbeeren-Stücke garnierenn. Das leckere Erdbeeren-Dessert für zirka 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Tipp