Erdbeer-Mascarpone-Traum im Glas

Der Erdbeer-Mascarpone-Traum kann ganz schnell wahr werden – mit diesem Rezept ist das ganz einfach!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min

Foto: Lisa

Zutaten

500 g	Erdbeeren
0.5 Becher	Mascarpone
1 Packung	QimiQ (Sahnebasis)
Nach Belieben	Biskotten
4 EL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Milch
Nach Belieben	Schokoflocken

Zubereitung

1. Für den Erdbeer-Mascarpone-Traum im Glas zuerst die Erdbeeren mit kaltem Wasser waschen, putzen und vorsichtig trockentupfen. Anschließend im Mixer fein pürieren. Das QimiQ in eine Schüssel füllen. Staubzucker, Vanillezucker und Mascarpone dazu geben und die Zutaten gründlich verrühren.

2. Vom Erdbeerpüree 2 Esslöffel abnehmen und in eine flache Schüssel geben. Ein wenig Milch dazugeben und verrühren. Die Hälfte der Biskotten nacheinander von beiden Seiten kurz in die Erdbeermilch tauchen und in ein Dessertglas schichten. Darüber die Hälfte des Erdbeerpürees geben. Die übrigen Biskotten ebenfalls mit der Milch tränken und in die Gläser schichten. Mit dem übrigen Erdbeerpüree abschließen.

3. Das Dessert nach Belieben mit Schokoflocken, Biskotten und Erdbeeren verzieren. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Der Erdbeer-Mascarpone-Traum wird ohne Alkohol zubereitet und eignet sich deshalb auch für Kinder. Man kann natürlich auch andere Früchte verwenden.