Himbeer-Mascarpone-Dessert

Das Himbeer-Mascarpone-Dessert im Glas ist eine leckere Rezept-Idee. Der cremige Nachtisch ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

200 g	Himbeeren (frisch oder TK)
2 EL	Zucker
250 g	Mascarpone
250 g	Magertopfen (Quark)
300 ml	Schlagobers
4 EL	Staubzucker
	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Für das **Himbeer-Mascarpone-Dessert** die frischen oder aufgetauten Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Himbeer-Püree auf zwei Schüsseln aufteilen. Das Schlagobers mit einem Esslöffel Staubzucker steif schlagen.

2. Jetzt den Magertopfen mit Mascarpone und Staubzucker glatt rühren. Das steife Schlagobers unterheben. Zirka 3 gehäufte Creme in eine Schüssel mit Himbeerpüree geben und vermengen. Den Rest am besten in einen Spritzbeutel füllen.

3. Nun abwechselnd die Mascarpone-Topfen-Schlagobers-Creme, die zweite Creme und das Himbeer-Püree in die Gläser schichten. Abschließend nach Belieben mit geraspelte Weiße Schokolade garnieren.

4. Im Kühlschrank zirka 1 Stunde kalt stellen und danach sofort servieren.

Tipp

Für die Garnitur eignen sich auch Kokosflocken.