Himbeercreme mit Mascarpone

Die Himbeercreme mit Mascarpone im Glas überzeugt mit ihrer samtigen Textur und der fruchtigen Frische. Das gelingsicheres Dessert sollte man unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

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

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Himbeercreme mit Mascarpone** zuzubereiten, zuerst die Himbeeren vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Eine Handvoll Himbeeren für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Himbeeren mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 TL Staubzucker mit einem Mixstab fein pürieren. Danach das Himbeer-Püree durch ein Sieb streichen.

2. Die Mascarpone mit etwas Zitronenabrieb, dem restlichen Zitronensaft, Vanillemark und 1 TL Staubzucker in einer Schüssel glatt rühren. Das Himbeer-Püree zugeben und unterrühren.

3. Nun das Schlagobers steif schlagen und behutsam unter die Mascarpone-Himbeercreme heben. Die Himbeercreme in Dessertgläser füllen und mit frischen Himbeeren und Minze dekorieren. Für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen und dann servieren.

Tipp