

# 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  | <a href="#">Himbeeren</a>                 |
| 2 TL   | Staubzucker (Puderzucker)                 |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)          |
| 250 g  | <a href="#">Mascarpone</a>                |
| 200 ml | <a href="#">Schlagobers</a> (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