

# Mascarponecreme mit Erdbeeren

Ein köstliches Dessert Rezept: Diese Mascarponecreme mit Erdbeeren verwöhnt den Gaumen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|           |   |
|-----------|---|
| 150 g     | <a href="#">Erdbeeren</a>                   |
| 20 ml     | Erdbeerlikör                                |
| 20 ml     | Grand Marnier                               |
| 1 EL      | Staubzucker                                 |
| 1 Stk.    | <a href="#">Orange</a> (abgeriebene Schale) |
| 2 Blätter | <a href="#">Minze</a> (zum Dekorieren)      |

## Für die Mascarponecreme

|        |   |
|--------|---|
| 250 g  | <a href="#">Mascarpone</a>                  |
| 1 EL   | <a href="#">Honig</a>                       |
| 1 Stk. | <a href="#">Orange</a> (abgeriebene Schale) |
| 50 g   | Staubzucker                                 |
| 50 ml  | <a href="#">Schlagobers</a>                 |

## Zubereitung

1. Für die **Mascarponecreme mit Erdbeeren** zunächst die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. In eine Schüssel geben und mit Erdbeerlikör und Grand Marnier beträufeln. Mit Staubzucker und abgeriebener Orangenschale bestreuen und alles gut verrühren.
2. Mascarpone mit Honig, abgeriebener Orangenschale und Staubzucker vermengen. Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben, bis eine glatte Creme entsteht.
3. Erdbeeren in Dessertgläser füllen und die Mascarponecreme darauf verteilen. Biskotten dekorativ in die Gläser stecken, mit Minze garnieren und servieren.

## Tipp

Die Mascarponecreme mit Erdbeeren nach Belieben mit einigen Orangenstückchen verfeinern.