Mascarponecreme mit Erdbeeren

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

160 g	Erdbeeren
20 ml	Erdbeerlikör
20 ml	Grand Marnier
1 EL	Staubzucker
1 Stk.	Orange (abgeriebene Schale)
2 Blätter	Minze (zum Dekorieren)

Für die Mascarponecreme

260 g	Mascarpone
1 EL	Honig
1 Stk.	Orange (abgeriebene Schale)
50 g	Staubzucker
50 ml	Schlagobers

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.