

Osterdessert im Glas

Das cremige Osterdessert im Glas mit Himbeeren und Mascarpone überzeugt durch seine frische Leichtigkeit und die liebevolle Dekoration – ein süßer Hingucker für jede Ostertafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
2 Packungen	Vanillezucker
300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
250 g	Mascarpone
250 g	Speisetopfen
70 g	Zucker
200 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
80 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
4 Stk.	Biskotten (für die Deko)

Zubereitung

1. Das einfache **Osterdessert im Glas** ist rasch zubereitet. Dafür die Zitrone auspressen. Die [Himbeeren](#) zusammen mit etwa Zitronensaft und Vanillezucker fein pürieren, bis eine fruchtige Sauce entsteht.
2. Mascarpone mit Speisetopfen und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben, sodass eine luftige Masse entsteht.
3. Die Biskotten grob zerkleinern und die Hälfte davon auf die Dessertgläser verteilen. Darauf die Hälfte des Himbeerpürees geben und anschließend die Hälfte der Creme darauf schichten. Mit den restlichen Biskuits, dem übrigen Himbeerpüree und der restlichen Creme wiederholen. Das Osterdessert für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen,

damit sich die Aromen verbinden.

4. Kurz vor dem Servieren Biskotten halbieren und als „Hasenohren“ in die Creme stecken.
Nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren und sofort servieren.

Tipp