Schwarzbeeren-Mascarpone-Dessert

Das Rezept von dem Schwarzbeeren-Mascarpone-Dessert begeistert grade in der Schwarzbeeren-Saison die Familie und auch Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

Für die Beeren

200 g	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
50 ml	Wasser
40 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die Creme

200 g	Mascarpone
300 g	Naturjoghurt
30 g	Staubzucker
50 ml	Schlagobers
12 Stk.	Kakaokekse (oder Menge nach Belieben)

Für die Dekoration

50 ml	Schlagobers
1 Prise	Vanillezucker
Nach Belieben	Zitronenmelisse (Blätter)

Zubereitung

1. Für das **Schwarzbeeren-Mascarpone-Dessert** die Schwarzbeeren, das Wasser, den Zucker

und den Zitronensaft in einen Topf geben.

2. Dann die Zutaten zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Beeren hinterher abkühlen lassen.

3. Für die Creme, den Mascarpone, den Naturjoghurt und den Staubzucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

4. Nun das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

5. Jetzt in jedes Glas zwei Kekse (oder Menge nach Belieben) grob zerbröseln.

6. Dann ca. die Hälfte der Creme auf die 4 Gläser verteilen und danach ca. die Hälfte der Beeren auf die Gläser verteilen.

7. Jetzt wieder pro Glas einen Keks zerbröseln (oder wieder Menge nach Belieben).

8. Dann erst den Rest Creme und dann die restlichen Beeren aufteilen.

9. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen, als Tupfen auf die Schwarzbeeren dressieren und mit einem Zitronenmelisse-Blatt garnieren. Die Gläser anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Das Schwarzbeeren-Mascarpone-Dessert schmeckt natürlich auch mit hellen Keksen. Dabei sind der

Fantasie keine Grenzen gesetzt. Zudem kann man das Dessert für Erwachsene mit einem Schuss Schwarzbeeren-Likör verfeinern.