

# 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       | <a href="#">Zucker</a>       |
| 1 Spritzer | Zitronensaft                 |

### Für die Creme

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
| 200 g   | <a href="#">Mascarpone</a>            |
| 300 g   | <a href="#">Naturjoghurt</a>          |
| 30 g    | Staubzucker                           |
| 50 ml   | <a href="#">Schlagobers</a>           |
| 12 Stk. | Kakaokekse (oder Menge nach Belieben) |

### Für die Dekoration

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 50 ml         | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 1 Prise       | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 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.