Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

# Himbeer-Creme-Dessert

Dessert Früchte Gartenparty Schnelle Küche Sommer

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Für die Himbeeren mit Mascarponecreme zuerst die Himbeeren verlesen, kurz waschen und abtropfen lassen. Dann vorsichtig mit etwas Vanillezucker vermengen.

In einer Schüssel Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft und Spitz Himbeere Sirup verrühren. Nun die Himbeeren und Mascarpone-Creme abwechseln in Gläser füllen. Im Kühlschrank für rund 3 – 4 Stunden kühl stellen. Das Dessert in kleinen Gläsern anrichten mit Brombeeren und Minze garniert servieren.

## ZUTATEN

- 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 6 EL Spitz Himbeere Sirup
- 500 g Mascarpone
- 125 g Joghurt
- ½ Zitrone (Saft)
- Brombeeren und Minze zum Garnieren