

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