Mah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Himbeer-Creme-Dessert

Dessert Früchte Gartenparty Schnelle Küche Sommer

ZUBEREITUNG \nearrow



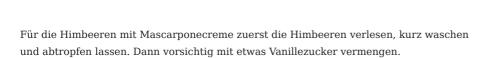
SCHWIERIGKEIT: • • • • • •











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