

Geschichtete Himbeercreme

Zubereitung

Die Himbeeren und Heidelbeeren waschen und vorsichtig trocknen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Die Himbeeren mit dem Zucker gut verrühren und die Eiswaffeln in kleine Stücke brechen. Die Hälfte der Vanillecreme in die Dessertgläser füllen, das Himbeermousse, die Hippen Brösel und anschließend wieder eine Lage Creme schichten. Mit einigen Heidelbeeren oder Himbeeren verzieren.

Tipp: Dazu passen Auer Eiswaffeln perfekt!



Zutaten

100 g Mascarpone

2 TL Puderzucker

½ Pkg. Vanillezucker

200 g Himbeeren

2 EL Zucker

200 g Heidelbeeren oder
Himbeeren

60 g Auer Eiswaffeln