Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Geschichtete Himbeercreme

Dessert Früchte Frühling Low Carb Süße Gerichte

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