



Mascarpon-Himbeer-Himmel

Zutaten für 5 Portionen

2 frische Vanilleschoten

halbieren, jeweils das Mark herauskratzen. Mark mit

350g Mascarpone

60g Zucker

200g Speisequark 40%

glattrühren.

300g Himbeeren, gefroren

mit Wasser abbrausen und mit einem Küchentuch abtupfen.

Diese mit

40g Zucker

3 EL Himbeergeist

fein pürieren.

In 5 Gläser abwechselnd Himbeermasse,

150g Himbeeren, frisch

(ein paar für die Dekoration übrig lassen) und Mascarpone-Creme schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Dessert mind. 1 h kaltstellen.

Nach Belieben mit Himbeeren, evtl.

Blaubeeren & Minze

belegen.

Jetzt genießen und abheben.