



# 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.