

Mascarpone-Vanillecreme mit Brombeeren



Zutaten für 4 Weingläser à 0,2 l:

250 g Mascarpone
200 g Joghurt min. 3,5% Fett
200 g süße Sahne, min. 30%
125 g frische Brombeeren
1 frische unbehandelte Zitrone
Minze zur Dekoration
Vanillezucker
Honig
Zitronensaft
Zitronenabrieb

Zubereitung:

Mascarpone mit dem Joghurt glatt rühren. Den Abrieb einer halben ungespritzten Zitrone zugeben. Mit Vanillezucker, Honig und etwas Zitronensaft abschmecken. Die steif geschlagene Sahne vorsichtig unter die Masse geben.

Im Glas anrichten. Die frischen Brombeeren obenauf geben und mit der Minze dekorieren.

Tipp:

Sollten die Brombeeren zu sauer sein, können diese vorher auch in braunem Zucker eingelegt werden. Den sich durch das Zuckern bildenden Saft mit auf das Dessert geben.

Rezept: Kai-Uwe Moriz und Jan Meyer; Fotos: Anja Frielinghaus