

Mascarpone Traum auf Himbeeren bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr TK-Himbeeren, 200 gr Sahne, 400 gr Mascarpone, 400 gr Joghurt (Weihenstephan), 400 gr brauner Zucker.

Die Zubereitung:

Die gefrorenen Himbeeren in eine tiefe Schale legen - hierbei sieht es besonders dekorativ aus, wenn die Schale durchsichtig ist.

Die Mascarpone und den Joghurt gut verrühren, die flüssige Sahne anschließend unterziehen. Die Mischung auf die Himbeeren geben und den braunen Zucker darüberstreuen - fertig.

Nun die Schale für mindestens! 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und die Crème gut durchziehen lassen - guten Appetit.

Vorsicht - hoher Suchtfaktor ;-)