

 Dessert



Mascarpone Beeren

Dessert

für 4 Personen

 20 min Kochzeit

 1.236 kcal pro Portion

••• Leicht

 International



Zutaten

2 Portionen

250 ml Schlagsahne

500 g Mascarpone

900 g TK Beerenmischung

30 g Bourbon Vanillezucker

1 Pck Vanillinzucker

50 g Vollmilchschokolade

500 g Speisequark

600 ml Happy Day Kirschsafft

150 g Zucker

50 g Speisestärke

Zubereitung

- 1 Fügen Sie 75g Zucker, 30g Bourbon Vanillezucker, 500ml Saft und die Hälfte der Beeren in einen Topf und kochen Sie die Mischung auf. Währenddessen rühren Sie den restlichen Saft mit der Stärke an und geben diese Mischung in die kochende Masse. Unter ständigem Rühren lassen Sie die Masse nun 3 Minuten köcheln. Heben Sie dann den Rest der Beeren unter die kochende Masse. Auskühlen lassen, sporadisch umrühren.
- 2 Ziehen Sie von der Schokolade mit dem Sparschäler kleine Röllchen ab. Dies gelingt am besten, wenn die Schokolade aus dem Kühlschrank kommt.
- 3 Schlagen Sie die Sahne steif und rühren Sie Mascarpone, Quark, 75g Zucker und den Vanillezucker unter die Sahne.
- 4 Schichten Sie abwechselnd Beerengrütze und Sahne-Mascarpone-Creme in eine große Dessertschüssel. Schichten sie so, dass Sie mit der Creme abschließen.
- 5 Verzieren Sie diese abschließend mit den Schokoladenröllchen und servieren Sie.