

Mascarpone - Joghurt - Creme

Zutaten:

200 g Beeren (Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc.)

250 g Mascarpone

300 g Naturjoghurt

2 EL Amarettolikör

5 EL Zucker

1 Vanillezucker



Zubereitung:

- Beeren auf 4 Souffleförmchen verteilen.
- Amaretto über die Beeren geben.
- Mascarpone und Joghurt verrühren.
- Dabei Vanillezucker und 3 EL Zucker einrieseln lassen.
- Beeren mit der Creme vollständig bedecken.
- Je einen halben Esslöffel Zucker auf die Creme geben.
- Im Backofen (Grill) den Zucker bei 200° C etwa fünf Minuten leicht karamellisieren lassen.
- Sofort servieren.