

Mascarpone – Beeren – Schicht

Zutaten für 6 Personen:

150 g Naturjoghurt
200 g Mascarpone
200 g Sahne
2 EL Zucker
100 g Spekulatius
2 EL Zitronensaft
300 g gemischte Beeren (frisch oder TK)



Zubereitung:

- Beeren mit 1 EL Zitronensaft fein pürieren.
- Mascarpone, Joghurt, Zucker und 1 EL Zitronensaft verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Spekulatius fein zerbröseln.
- Die halbe Crememenge auf 6 Dessertgläser verteilen.
- Spekulatiusbrösel auf die Creme geben.
- Beerenpüree auf die Brösel schichten.
- Als letzte Schicht die restliche Creme einfüllen.
- Mit Beeren und Spekulatiusstückchen garnieren.
- Mindestens zwei Stunden kalt stellen.