

Heidelbeer Traum

Frische Heidelbeeren, cremige Mascarpone, knackiges Müsli und ein Schuss Amaretto ergeben eine süße Verführung - nicht nur für Naschkatzen.

Diese Kombination muss einfach Freude machen. Leckere Heidelbeeren frisch gepflückt, kombiniert mit Mascarpone, knusprigen Müsli und anderen leckeren Zutaten, ergibt einfach eine äußerst verführerische Nachspeise.

Zutaten

- 400 g Heidelbeeren
- 250 g Mascarpone
- 125 g griechischer Naturjoghurt
- 1 Becher Sahne
- 4 EL Amaretto
- Knuspermüsli

Zubereitung

- Den Joghurt, die Sahne und die Mascarpone zusammen mit dem Amaretto verrühren und für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Heidelbeeren abwaschen und abtropfen lassen.
- Das Ganze schichtweise in Gläser füllen. Creme, Müsli und ein paar Heidelbeeren und dann nochmal. Obenauf nochmals einen Klecks Creme und als Abschluss einige Heidelbeeren draufgeben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/heidelbeer-traum/>