

Mascarpone-Creme mit Johannisbeeren

Ein besonderes Dessert mit herrlich frischem Geschmack.

Ein Dessert mit frischen Johannisbeeren ist fast immer eine wahre Gaumenerfrischung. Die Mascarpone-Creme mit frischen Johannisbeeren gehört zur Kategorie der besonders feinen Desserts. Der herrlich frisch, säuerliche Geschmack der Johannisbeeren passt hervorragend zu dieser Creme.

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 150 g Johannisbeeren
- 250 g Magerquark
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 150 ml süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

- Die Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen, in eine Schüssel geben und mit etwas Zucker bestreuen. So geben sie den Saft ab.
- Jetzt die Mascarpone mit dem Quark in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen, dann ebenfalls in die Schüssel geben. Die Zitrone abwaschen, die Schale abreiben (nur das Gelbe) und dazu geben. Die Süße Sahne untermischen und mit dem Handmixer gut verquirlen.
- Den Vanillinzucker dazugeben und alles nochmal gut mixen.
- Ein schönes Glas nehmen und die Johannisbeeren in Schichten, abwechselnd mit der Mascarpone-Creme einfüllen. Mit einer Johannisbeer-Rispe dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mascarpone-creme-johannisbeeren/>