

Mascarpone-Creme mit Johannisbeeren

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/mascarpone-creme-mit-johannisbeeren

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Mascarpone
- 250 g Amarettini
- 250 g Johannisbeeren
- 250 g Sahne
- 3 Päckchen Vanillezucker
- Eierlikör
- Zucker
- Zimt

Zubereitung:

Johannisbeeren bis auf 2 Zweige entstielen und in einer Schüssel mit einem Päckchen Vanillezucker bestreuen und ziehen lassen.

Mascarpone und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Die restlichen 2n Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Zimt und Zucker nach Geschmack hinzugeben. Eine Handvoll Amarettini-Kekse zerbröseln und unterheben. Auf Wunsch das Ganze mit einem Schuss Eierlikör abrunden. Die Johannisbeeren unterrühren und in einer Glasschüssel anrichten.

Mit ganzen Amarettini und 2 Johannisbeerzweigen verzieren.

Rezept: Helga Rincke

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert