



Himbeer-Mascarpone-Creme

für 10 Personen

ZUTATEN

500 g TK Himbeeren
100 ml Milch 1,5 %
400 g Schlagsahne 30%
600 g Magerquark
400 g Mascarpone
140 g Zucker
30 g Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Früchte auftauen lassen und einige davon als Verzierung zurücklegen
2. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Milch unterheben
3. Schichtweise Himbeeren und Creme in Gläser füllen und mit den zurück behaltenden Himbeeren garnieren.



Idee: Bieten Sie eine bunte Auswahl für jeden Geschmack indem Sie verschiedene Sorten der Mascarpone-Creme zubereiten, z.B. mit Erdbeeren oder Heidelbeeren

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ