

MASCARPONE-ERDBEER-CREME

ZUTATEN

125 g Mascarpone 125 g Natur-Joghurt
„Fruchtwerker hausgemacht“ Erdbeer & Essig“ nach Belieben
frische Erdbeeren, Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Fruchtwerker „Erdbeer & Essig“ zu einer Creme vermischen. Die Erdbeeren pürieren. Abwechselnd Schichten aus der Mascarpone-Creme und Erdbeerpüree in ein Glas geben. Die oberste Schicht sollte Mascarpone-Creme sein. Auf die oberste Schicht eine ganze, perfekt aussehende Erdbeere zur Dekoration legen. Die Creme vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

< ZURÜCK

