

Cremiges Heidelbeer-Dessert mit Mascarpone-Sahne



Zubereitung: 25 min

Kühlzeit: 1 Std.

Zeit insgesamt: 1 Std. 25 min

Zutaten für 2 Personen:

70 g Sahne

½ TL San apart

50 g Mascarpone

100 g Naturjoghurt

1 TL San apart

1 Pck. Vanillezucker

70 g Heidelbeeren/Blaubeeren

50 g Löffelbiskuits

Für die Deko:

15 g Heidelbeeren/Blaubeeren

1 Löffelbiskuit

Besonderes Werkzeug:

Handrührgerät

Zubereitung:

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und auf einem Krepppapier abtropfen lassen. Die Löffelbiskuits in eine Gefrierhülle geben, die Hülle verschließen und mit einem großen Gegenstand, beispielsweise einem Nudelholz, solange auf die Löffelbiskuits schlagen bis sie in ganz kleine Stücke gebrochen sind.

Die kalte Sahne mit den Schneebesen eines Handrührgeräts auf niedriger Stufe kurz verrühren, anschließend das San apart hinzugeben und nun auf hoher Stufe zu Schlagsahne schlagen. Die Sahne kurz beiseite stellen (bei heißen Temperaturen in dem Kühlschrank lagern). Die Mascarpone mit Joghurt, San apart und Vanillezucker ebenfalls mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Die Schlagsahne locker mit einem Teigschaber unter die restliche Creme heben. Die Heidelbeeren hinzugeben und ebenfalls unterheben.

Nun wird das Dessert in die Gläser geschichtet. Dafür eine Schicht zerbröselte Löffelbiskuits hineingeben. Darauf wird die Heidelbeer-Mascarpone-Creme gegeben. Dieser Vorgang wird nun wiederholt: erst die Löffelbiskuits und dann die Creme schichten. Zum Garnieren können noch ein

paar Heidelbeeren auf der Creme verteilt werden und je Glas ein halbes Löffelbiskuit in die Creme gesteckt werden.

Die Desserts nun für mindestens eine Stunde kaltstellen. Anschließend kalt servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥