

Frühlingsrezepte

Erdbeercreme

Anzahl/Portionen



4

Zubereitungszeit



60 Min.



Zutaten

- 300 g Mascarpone
- 200 g Quark
- 50 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 200 ml Sahne
- 250 g Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt

So wird's gemacht

Zunächst die Mascarpone mit dem Puderzucker, Zitronensaft, Vanillezucker und dem Quark verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Anschließend die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben. Die Creme nun in vier Dessertschüsseln oder Gläser füllen und beiseitestellen.

Danach die Erdbeeren waschen, putzen, pürieren, den Puderzucker hineinrühren und vorsichtig auf der Mascarpone-Creme verteilen.

Die fertige Erdbeercreme für 45 Minuten kalt stellen und durchziehen lassen.

Tipp: Zum Garnieren eignet sich ein Minzblatt!