DESSERT

Mascarponecreme mit Waldbeeren

von Sabrina MITTEL

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	396 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

4170 g	Mascarpone
3330 ml	Rahm
33⍰ St.	Vanillezucker
16⍰ St.	Vanilleschote
33⍰ EL	Puderzucker
6670 g	Waldbeeren (frisch oder TK)
33⍰ EL	Puderzucker
100 St.	Butterkeks

Anleitung

1. Waldbeeren zusammen mit dem Puderzucker in einen Topf geben und aufkochen. Jenachdem wie stark man die Früchte eingekocht haben möchten köcheln lassen.
2. Rahm steifschlagen.
3. Mascarpone in eine Schüssel geben. Rahm unterrühren. Puderzucker, Vanillezucker hinzugeben.
4. Vanilleschote auskratzen und das ausgekratzte Mark zur Mascarpone-Rahm-Masse hinzufügen. Alles gut verrühren.
5. Schüssel bereitstellen. In jede Schüssel einen Butterkeks zerbröseln.
6. Mascarpone-Rahm-Creme im Wechsel mit den Waldbeeren in die Schüssel schichten.
7. Nach Wunsch dekorieren, z.B. mit Schokosplittern, und servieren.

> **Tipp** · Lässt sich auch gut mit anderen Früchten, z.B. Erdbeeren, zubereiten. Rahm mit Sahnesteif schlagen.