DESSERT

# Mascarponecreme mit Waldbeeren

von Sabrina · MITTEL

0 min + 0 min · 396 kcal · 12

## Zutaten

FÜR 12 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 500 g | Mascarpone |
| 400 ml | Rahm |
| 4 St. | Vanillezucker |
| 2 St. | Vanilleschote |
| 4 EL | Puderzucker |
| 800 g | Waldbeeren (frisch oder TK) |
| 4 EL | Puderzucker |
| 12 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.