

Mascarpone – Beeren – Creme

Zutaten:

100 g Brombeeren
100 g Waldbeeren
200 g Himbeeren
250 g Mascarpone
200 g Sahne
2 EL Zucker
3 EL Calvados
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Je 50 g der Beeren eine Stunde im Calvados einlegen.
- Einige der restlichen Beeren zur Verzierung beiseitelegen.
- Die übrigen Beeren fein pürieren.
- Püree, Mascarpone, Zucker, 1 EL Calvados und 5 g Gelatinepulver verrühren.
- Sahne mit Restgelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Eingelegte Beeren auf 4 Whiskygläser (o.ä.) verteilen.
- Creme auf die Beeren geben.
- Mit den beiseitegelegten Beeren verzieren.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.