

Himbeer-Mascarpone-Dessert



Einkaufsliste:

Für 5 Gläser (á ca. 220ml)

200 ml Sahne
500 g Mascarpone
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker
Abrieb und Saft 1 Zitrone
500 g TK Himbeeren
200 ml Maracujasaft
2 TL Speisestärke
100 g Plätzchen

Für das Getränk:

500 g TK Himbeeren
200 ml Maracujasaft
Saft einer Zitrone
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker

Zum Aufgießen:

500 ml Maracujasaft
500 ml Wasser mit
Kohlensäure, Sekt oder
Champagner

Wer möchte 100 ml Vodka

So wird's gemacht:

Zunächst die Sauce vorbereiten. 150 g Himbeeren mit 50 g Zucker und dem Maracujasaft zum Kochen bringen. Masse durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter die Sauce geben. Unter Rühren aufkochen bis die Masse eindickt. Abdecken und beiseite stellen.

Für die Creme die Sahne aufschlagen, Mascarpone cremig rühren. 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft vermengen und in die geschlagene Sahne geben, gut verrühren. Mascarpone einrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben oder mit einem Löffel in die Gläser füllen. Kekse zerbröseln und auf die Gläser verteilen. Bis zur Hälfte das Glas mit Creme befüllen. TK Himbeeren in das Glas geben, mit der Sauce bedecken und nochmals Creme aufgeben. Nochmals mit Himbeeren und Sauce bedecken. Wer möchte, gibt den Rest der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und verziert das Dessert.

Für das Getränk 250 g Himbeeren mit Zitronensaft, Maracujasaft und dem Zucker zum Kochen bringen. Masse durch ein Sieb streichen und erneut aufkochen, fünf Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die restlichen TK Himbeeren in ein hohes Gefäß geben, mit der Himbeer-Sauce, Saft und Wasser (oder Sekt und Vodka) aufgießen.

