


Mascarpone – Creme mit gefrorenen Beeren

Zubereitung

500g Naturjoghurt
250g Mascarpone
250g Quark
200g Zucker



Gut verrühren

1 Päckli Vanillezucker oder frische Vanillesamen

2dl Schlagrahm darunterziehen

500g Beeren gefroren

Schichtweise einfüllen (Creme – gefrorene Beeren – Creme – gefrorene Beeren)

dann für ca. 3 - 4 Std. in den Kühlschrank stellen, damit die Beeren auftauen

Ein erfrischendes, leichtes Dessert für 6 - 8 Personen