

Himbeer-Pfirsich-Mascarpone-Trifle

Für zwei Personen

Für den das Obst:

200 g Himbeeren, (TK) 3 halbe Pfirsiche (aus der Dose) 1 EL Zucker

Für die Mascarpone:

250 g Mascarpone 100 g Quark 100 ml Sahne

1 Stiel Zitronenmelisse 1 Pkt. Vanillezucker 2 EL Zucker

brauner Zucker

Die Pfirsiche in Würfel schneiden, mit den Himbeeren und mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillezucker vermengen.

Die Mascarpone mit dem Quark und der Sahne verrühren und mit dem restlichen Zucker verrühren.

Eine Schicht Obst in ein Glas füllen. Etwas Mascarpone darauf geben und zum Schluss etwas braunen Zucker.

Den braunen Zucker mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Wieder eine Schicht Obst und anschließend eine Schicht Mascarpone auf den karamellisierten Zucker geben.

Mit einer Himbeere und einem kleinen Stiel Zitronenmelisse garnieren.

Den Himbeer-Pfirsich-Mascarpone Trifle auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 04. März 2015