

Mascarpone-Creme mit Waldbeeren-Salat, weiße Schokolade

Für zwei Personen:

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone	125 g Mascarpone	125 g Speisequark
125 ml Sahne	25 g Puderzucker	1-2 Päckchen Vanillezucker

Für den Salat:

150 g Waldbeeren, (TK)	20 g Basilikum
------------------------	----------------

Für die Garnitur:

20 g weiße Schokolade

Für die Mascarpone-Creme:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sahne steif schlagen.

Mascarpone, Speisequark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben und kalt stellen.

Für den Waldbeeren-Basilikumsalat:

Waldbeeren auftauen und 50 g davon fein pürieren. Mit dem Rest der Waldbeeren vermengen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Waldbeeren vermengen.

Für die Garnitur:

Schokolade fein reiben und über das Dessert geben.

Die Mascarpone-Creme abwechselnd mit dem Waldbeeren-Salat geschichtet in einem Glas anrichten.

Pepe am 11. Juni 2020