



Himbeeren mit Mascarpone

Zutaten:

2 Eier / Eigelb
1EL Zucker
200g Himbeeren
200g Mascarpone
100g Kekse / Zebraröllchen
Zitronensaft
Minze



Zubereitung:

In einer Schüssel ein Eigelb und ein ganzes Ei aufschlagen, Zucker dazu geben und mit einer Küchenmaschine 5-6 Minuten schaumig schlagen. Für den Sirup, Wasser mit der gleichen Menge Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den fertigen Sirup in ein Glas abfüllen und beiseite stellen. In die fertige Eimasse die Mascarpone geben und nochmal gut verrühren. Himbeeren in einer Schüssel mit Zucker verrühren und den Saft einer halben Zitrone reinpressen. Die Minze abzupfen, klein hacken. Die Minze zum Sirup dazu geben und alles gut mixen. Bei Bedarf noch ein bisschen mit Zitronensaft verrühren. Die Dessertgläser bereitstellen. Für die Deko zwei bis drei Kekse beiseite stellen. Die Kekse klein bröseln und in den Gläsern verteilen. Himbeeren obendrauf geben. Die Mascarponecreme in die Gläser füllen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit Minzblättchen und Zebraröllchen dekorieren. Fertig. Servieren, genießen!
Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN