



Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Dessert

Himbeer-Mascarpone Creme

Zutaten

500 g Mascarpone (nicht direkt aus dem Kühlschrank)

500 griechisches Joghurt, gezuckert

4.5 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft

1.5 Päckli Vanillezucker

140 ml geschlagener Vollrahm

500 g gefrorene, aufgetaute Himbeeren

Puderezucker

75 g Zartbitter Schokolade, grob gehackt, geraffelt

Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit geschlagenem Vollrahm verrühren und die Hälfte in Schälchen füllen. Die aufgetauten, mit Puderezucker bestäubten Himbeeren, ebenfalls in die Gläser füllen und danach den Rest der Creme einfüllen. Zum Schluss die geraffelte Schoggi darüber streuen. Bis zum Genuss kühl stellen.