

Mascarponecreme „Blau-Weiß“

Zutaten:

- 500 g Heidelbeeren
- 500 g Mascarpone
- 300 g Joghurt
- 150 g Zucker
- 2 P. Bourbon- Vanillezucker
- 500 ml Schlagsahne
- 1 P. Sahnesteif
- 1 EL Zucker



Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Eine großzügige Portion zum Garnieren beiseite stellen, den Rest unter die Mascarponecreme heben. 400 g Heidelbeeren dazugeben.

In Portionsgläser füllen, mit Sahnehäubchen und den restlichen Heidelbeeren garnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.

