



Mascarpone-Erdbeercrème

Eine Empfehlung unserer Kundin: Molkerei + Mosterei Caviezel aus St. Margrethen

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 1 Vanillestange, Samen ausgekratzt
- 1 1/2 Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
- 250 g Erdbeeren püriert
- 2 dl **Fuchs Rahm** oder **Fuchs Halbrahm** steif schlagen
- 250 g Erdbeeren geviertelt



Tipp: gelingt auch mit Himbeeren, Brombeeren oder anderen Beeren...

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis und mit Erdbeerpurée in einer Schüssel glatt rühren.
2. Den Schlagrahm darunterziehen.
3. Von den geviertelten Erdbeeren einige für die Garnitur beiseite stellen, die anderen unter die Crème mischen.

Die Crème ohne Garnitur am Vorabend zubereiten, zugedeckt kühl stellen und kurz vor Zubereitung garnieren.

