

Lecker REZEPT von Jans

DER IDEALE NACHTISCH FÜR DIE WARMEN SOMMERTAGE



leichte Frucht-Version

Dieses Rezept hat mit dem Original eigentlich nichts mehr gemeinsam.

Es wurde über viele Male verändert bzw. verbessert.

Am deutlichsten sticht vielleicht hervor, daß es erheblich weniger süß und viel fruchtiger ist.



Mascarpone-Creme mit Beeren & Löffelbiscuit

Bei diesem Dessert geht alles etwas unkonventioneller zu als üblich

DREI, ZWEI, EINS – LECKER!

Eine große Schale oder Auflaufform mit den Löffelbiscuits auslegen und "ordentlich" mit Grappa tränken.

Die Mascarpone und den Magerquark in eine große Rührschüssel geben und mit der Kitchen Aid aufschlagen. Einen "Schuß" Milch hinzufügen bis eine sähmige Konsistenz erreicht ist. Beide Pakete Vanillezucker und das Bourbon-Vanille-Aroma untermischen. Wichtig ist jetzt, daß die Mascarpone-Creme lange aufgeschlagen wird, damit diese richtig schön "fluffy" wird.

Hierzu bietet sich an, nebenbei die Erdbeeren in sehr kleine Stücke zu schneiden (atomisieren). Die geschnittenen Erdbeeren in eine Schale mit

dem Saft der beiden Limetten geben und alles vermischen.

Jetzt die Cremefine aufschlagen und unter die Mascarpone-Creme heben. Hierbei ist wichtig, daß diese nicht mit der Küchenmaschine untergerührt wird, da sonst alles wieder zusammenfällt.

Nun die fertige Mascarpone-Creme auf den mit Grappa getränkten Löffelbiscuits gleichmäßig verteilen. Zum Schluß noch die im Limettensaft marinierten Erdbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen.

Das Ganze jetzt kühl stellen bis zum Servieren. Echt klasse, aber Achtung es besteht Suchtgefahr.

Zutaten

Die hier gemachten Mengenangaben beziehen sich auf 4 bis 6 Personen

250 g	Mascarpone	1 Pck.	Löffelbiscuit
250 g	Magerquark	1000 g	Erdbeeren
250 g	Cremefine zum Schlagen	2 Stück	Limetten
etwas	Milch	etwas	Grappa
2 Pck.	Vanillezucker		
2 Pck.	Bourbon-Vanille-Aroma		

