

Rezept

## Sahne-Mascarpone-Creme

Ein Rezept von Sahne-Mascarpone-Creme, am 25.04.2024

### Zutaten

**3 Blatt** weiße Gelatine

**400 g** Sahne

**100 g** Mascarpone

**1** Vanilleschote

**30 g** Zucker

**1 TL** abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

### Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Mischung 5 Min. ziehen lassen, die Vanilleschote entfernen.
2. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Vanillesahne auflösen. Mascarpone und Zitronenschale mit einem Schneebesen unter die Creme rühren. Vier kleine Förmchen mit der Creme füllen und diese für mindestens 6 Std. kalt stellen.
3. Vor dem Servieren die Förmchen in ein heißes Wasserbad tauchen. Die Creme mit einem Messer vom Rand lösen und auf Dessertteller stürzen.