

Rezept

Kirsch-Mascarpone-Creme

Ein Rezept von Kirsch-Mascarpone-Creme, am 09.09.2024

Zutaten

1/2 unbehandelte Zitrone	250 g Mascarpone
150 g Sahne	50 g Zucker
1 TL Kakaopulver	1 Prise Zimtpulver
1 Glas Schattenmorellen (370 g Abtropfgewicht)	2 EL Schokoladenraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Den Mascarpone mit der Zitronenschale und dem Saft verrühren.

2. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Creme rühren, den Rest mit dem Kakao und dem Zimt mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Kirschen abtropfen lassen.

3. Die Kirschen und die Creme lagenweise in Dessertgläser füllen. Mit den Schokoladenraspeln bestreuen und servieren.