

Rezept

## Kirsch-Mascarpone-Creme

Ein Rezept von Kirsch-Mascarpone-Creme, am 04.06.2023

### Zutaten

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