

Himbeer-Mascapone

Dieses Rezept ist sehr einfach und sollte einen Tag vorher zubereitet werden!

Zutaten: 500g tiefgekühlte Himbeeren
500g Mascapone (eventuell fettreduziert)
500g Naturjoghurt
200g Schlagsahne
300g Rohrzucker oder brauner Zucker

Zubereitung:

Die Himbeeren tiefgefroren in eine Schüssel geben. Mascapone und Joghurt verrühren und die steifgeschlagene Sahne dazurühren, die Creme über die Himbeeren geben.

Rohrzucker darüber geben mit Alufolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Mit einem großen Löffel servieren.