Kukissima

Mascarponecrème

mit Waldbeeren und schwarzer Schokolade

Vor- und Zubereitung: ca. **20 Min.**

Kühl stellen: ca. **1 - 2 Std.**

„Für süsse Beerenträume"

Zutaten für 4 Personen:

- 3 **Eier**
- 1 **Vanilleschote**, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 6 - 8 EL **Zucker**
- 500 g **Mascarpone**
- 200 g **Himbeeren, Heidelbeeren** gemischt
- 100 g **Schwarze Schokolade**

Zubereitung:

1. Drei Eigelb verquirlen. Vanillesamen und Zucker dazu mischen. Danach den Mascarpone beigeben und alles gut rühren. Die Crème für ca. 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.
3. Die Mascarponecrème in kleine Gläser füllen und mit den gewaschenen Beeren decken.
4. Die warme Schokolade über die Beeren und der Crème verteilen.

*Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):*

Arbeitsschüssel inox 36cm
moHA!
N° art. 6965894

TARA Küchenwaage klappbar
moHA!
N° art. 6981110

© A. Marchon SA | www.marchon.ch

Idee und Rezept von unserer Zauberköchin Giòana Tocco