



Schneller Zitronen - Schichtcreme mit Mascarpone und frischen Himbeeren

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Der ist eine Sünde wert, dabei schnell und einfach gemacht!

Zutaten

- 150 g - 200 g frische, vollreife Himbeeren
- Saft von 3 Zitronen, etwas Abrieb
- 100 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 250 g Mascarpone
- 1 kleine Prise Salz
- 300 ml geschlagene Sahne
- Einige Zitronen Melisse Blättchen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 kleinen Prise Salz auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt2

Das kann 5 - 6 min. dauern, die Eigelbe gut "ausgaren".

Schritt3

Etwas abkühlen lassen und die Mascarpone glatt verrühren. Zitronensaft und Abrieb unterheben, ganz auskühlen lassen.

Schritt4

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unter heben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Schöne, dekorative Dessertgläser zunächst zur Hälfte mit dem Creme füllen, dann folgen einige Himbeeren. Die restliche Creme aufteilen und darüber wieder frische Himbeeren placieren. Mit einem Melisse Blättchen garniert servieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-zitronen-schichtcreme-mit-mascarpone-und-frischen-himbeeren/>