



Vanille Mascarpone

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, zu frischen Früchten, Schokolade

Zutaten

- 100 g Mascarpone
- 3 - 4 El Milch
- Mark 1 Vanillestange
- 2 El geschlagene Sahne
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Mascarpone, Zucker, Vanillemark mit der Milch zuerst glatt rühren und die geschlagene Sahne unter heben.

Rezeptart: Dessertsoßen **Tags:** vanille mascarpone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-mascarpone/>