



Whiskey - Brombeercup mit Mascarpone Crème

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " });
```

Das schnelle, kinderleichte, erfrischende Schicht Dessert,

Zutaten

- Für die Whiskey-Brombeeren:
- 200 g frische Brombeeren
- 250 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 2 EL Akazienhonig
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 200 ml Brombeersaft, ersatzweise Johannisbeersaft
- 6 Cl Whiskey, z. B. Drambuie
- 250 g Bisquitboden aus dem Supermarkt
- Die Mascarpone Crème:
- 200 g Mascarpone
- 30 g Zucker für den Eischnee
- Mark einer Vanilleschote
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Whiskey-Brombeeren:

Schritt2

Den Zucker hellbraun brennen, karamellisieren und mit dem Brombeer - oder Johannisbeersaft ablöschen. Den Zimt, den Honig und den Zitronenabrieb dazu geben und 5 - 6 min. „sirupartig“ einkochen.

Schritt3

Dann die Brombeeren dazu geben und nur einmal, kurz „aufstoßen“ lassen. Zurück ziehen, erkalten lassen und den Whiskey dazu geben.

Schritt4

Die Mascarpone Crème:

Schritt5

Das Eiweiß mit einer Prise Salz zunächst steif schlagen, nach und nach 30 g Zucker einrieseln lassen.

Schritt6

Mascarpone, Zucker, Vanillemark, Zitronensaft und Abrieb glatt verrühren. Das geschlagene Eiweiß in zwei Schritten locker unterheben, alles in einen Spritzbeutel geben.

Schritt7

Den Biskuit würfeln oder kleine, glasgroße Böden / Blättchen ausstechen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Gläser abwechselnd mit dem Crème, den Brombeeren und dem Biskuit füllen und bis zum Servieren gut durchkühlen lassen.

Schritt10

Mit einem Minzeblättchen ausgarnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** erfrischend, kinderleicht, saisonal, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/whiskey-brombeercup-mit-mascarpone-creme/>