

# Mascarpone Mousse mit Beeren in der Hippenblüte

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Chick, leicht, sommerlich, passt zu so manchem Menü

## Zutaten

- Für die Hippenblüten:
  - 110 g Mehl, gesiebt
  - 110 g Puderzucker
  - 110 g weiche Butter
  - 2 Eiweiß
  - 1 Prise Salz
- Für das Mascarpone Mousse:
  - 250 g Mascarpone
  - 3 Eigelbe
  - 100 g Zucker
  - 1 Prise Salz
  - Mark 1 Vanillestange
  - 200 g geschlagene Sahne
  - 200 g frische Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, geputzt, gewaschen
  - Etwas frische Minze für die Garnitur
  - Vorgehensweise in folgenden Schritten:
    - Die Hippenblüten:
      - Das Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Eiweiß und nach und nach das gesiebte Mehl dazu geben, glatt rühren.
      - Die Masse rund auf 4 gleichmäßig große Kreise auf Backpapier verteilen und bei 170° C etwa 6 - 7 min. goldbraun backen.
      - Mit einer Palette vom Backpapier nehmen und sofort über ein Wasserglas stülpen.
      - Etwas andrücken, Blüten formen, kalt werden lassen.
    - Das Mascarpone Mousse:
      - Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark gut schaumig rühren. Mascarpone dazu geben und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben
      - Die geputzten, ev. nach gezuckerten Beeren, etwas mit Likör marinieren.
  - Anrichtevorschlag:
    - Jeweils 1 El Beeren in die Hippen geben und das Mascarpone Mousse mittels eines Spritzbeutels

darüber spritzen.

- Die restlichen Früchte dekorativ auf gekühlten Desserttellern verteilen und Alles mit etwas Zitronen - Melisse garnieren.

## Zubereitungsart

Es wurden keine Arbeitsschritte gefunden!

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** mascarpone mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-mousse-mit-beeren-in-der-hippenbluete/>