

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/>