

Schneller Zitronen - Mascarpone Creme mit Fruchtmark

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

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

Zutaten

- Für den Creme:
- 250 g Mascarpone
- Saft von 3 Zitronen und etwas Abrieb
- 100 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 300 ml geschlagene Sahne
- 150 g T. K, Himbeeren oder Erdbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Der Creme:

Schritt2

Den Zitronensaft durch eine Filtertüte gießen, den Zucker und die Eigelbe dazu geben.

Schritt3

Alles auf kleinem Feuer erhitzen. Dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse cremig wird und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt4

Auskühlen lassen und mit der Mascarpone glatt verrühren. Die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben und in Gläsern oder Kelchen verteilen.

Schritt5

Das Fruchtmarm:

Schritt6

Die aufgetauten T.K. Früchte mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Ev. noch etwas nachsüßen oder auch Likör zufügen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Auf dem Creme verteilen und z. B. mit Nusskrokant, gehackten Pistazien oder einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schneller-zitronen-mascarpone-creme-mit-fruchtmarm/>