



# 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/>