



## Feine Mascarponecreme mit Püree aus sauerländischen Himbeeren

Für 4-6 Portionen  
brauchen Sie



### Für das Himbeerpüree:

- ⇒ 500 g Himbeeren
- ⇒ 6 EL Puderzucker
- ⇒ Limoncello

### für die Mascarponecreme:

- ⇒ 250 g Mascarpone
- ⇒ 2 Eier
- ⇒ 150 ml Sahne
- ⇒ 80 g feinsten Zucker

### Schale und Saft von einer Zitrone für die Schokohippe:

- ⇒ 50 g weiße Schokoladenkougeltüre
- ⇒ Spritztülle
- ⇒ Backpapier

Die Schokohippe lässt sich gut vorbereiten, auf Vorrat anlegen: In einer Metallschüssel im Wasserbad (nicht mehr als 45°C) schmelze ich die fein gehackte Kougeltüre, fülle sie in eine Silikonspritztülle mit feinsten Öffnung und male mit ihr ein feines Gitter auf das Backpapier, wie ein schönes Kindergemälde, immer wild hin und her....das lasse ich erkalten und fest werden.

Die Himbeeren, wenn es tiefgefroren sind, lasse ich sie ein wenig antauen, püriere ich mit dem Zauberstab oder in einem Mixer, danach streiche ich sie noch durch ein Sieb um den Rest der Kerne zu entfernen.

Ich füge soviel Puderzucker hinzu, bis sich eine schöne säuerliche Süße ergibt, ein Teelöffelchen Zitronensaft verstärkt diesen Kick. Dann kommt noch ein schöner Schuss Limoncello dazu.

Für die Mascarponecreme schlage ich 2 Eigelb mit 80 g Zucker auf, bis eine helle feste Masse entsteht, ich rühre in kleineren Portionen den Mascarpone unter, 1 TL abgeriebene Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft ebenfalls.

Die Sahne schlage ich steif und hebe sie unter, bis eine wunderbare, leichte Creme entsteht. Ich fülle sie in schöne Gläser, lasse noch gut Platz für das Himbeerpüree und stelle sie mindestens eine Stunde abgedeckt kalt.

Zum Servieren fülle ich die Gläser mit dem noch mal kräftig durchgeschlagenen Himbeerpüree auf und breche ein schönes Stück Schokogitter ab und stecke es als Verzierung hinein. Ihr Gäste werden vor Verzückung bei jedem Löffel die Augen schließen. Das macht Viktor auch jedes Mal.

Ihre Rosa

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.