

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Valentinstags-Menü Dessert: Mascarpone-Vanille-Creme mit Rumtopf-Früchten & Sahne

Zubereitungszeit: 12 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 57 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 2 Personen

Valentinstags-Menü Dessert: Mascarpone- Vanille-Creme mit Rumtopf-Früchten & Sahne

Mascarpone-Creme:

125 g Mascarpone

150 ml Sahne

1.5 Esslöffel Puderzucker

1 Stück(e) Vanilleschote

1 Teelöffel Optional: Zitronen- oder Orangenabrieb

Topping:

5 Esslöffel Rumtopf-Früchte

2 Esslöffel Rumtopf-Flüssigkeit

Zubereitung:

1.

- Sahne mit der Hälfte des Puderzuckers steif schlagen.
- Mascarpone mit restlichem Puderzucker & Vanillemark glatt rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben → luftige Creme.
- Creme in Gläser füllen oder schichten.
- [Rumtopf-Früchte](#) darauf verteilen, mit etwas Rumtopf-Flüssigkeit beträufeln.
- Mindestens 30–60 Minuten kühlen, damit die Creme schön fest wird.