

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Heidelbeeren im Glas

Köchin: Elisabeth Lust-Sauberer

Zutaten:

250 g Biskotten (oder zerstoßene Keks)
300 g Mascarpone
250 g stichfestes Joghurt
50 g Staubzucker, Vanillezucker
¼ l Schlagobers
Ca 400g Heidelbeeren
Saft ½ Zitrone
50 ml Orangensaft
2 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt und 2 EL Staubzucker und Vanillezucker verrühren und danach das cremig geschlagene Obers unterrühren.

Die gewaschenen Heidelbeeren mit Zitronensaft und dem restlichen Staubzucker mit einem Pürierstab pürieren. Die Biskotten in Orangensaft und Likör getunkt als erste Schicht in die Gläser legen, dann die pürierten Heidelbeeren, dann die Creme, dann wieder die getunkten Biskotten usw als letzte Schicht die Mascarponecreme.

Gut durchkühlen lassen.