

Ribisel- Mascarpone Dessert mit weißen Oreo®-Keksen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
5 Gläser



Zubereitungszeit
30 Minuten

Zutaten

Ribisel Gele

250 gr Ribisel/ Johannisbeeren

4 El. Puderzucker

1 Limette

Mascarponecreme

300 gr Mascarpone

150 gr Frischkäse

100 ml Sahne

80 gr Puderzucker

1 Pkg. Vanillezucker (optional Bourbon)

Außerdem

1 Pkg. weiße Oreo® Kekse



Zubereitung

Die Ribisel vom Stiel lösen und mit dem Puderzucker und Limettensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen und zur Seite stellen.

Mascarpone mit Frischkäse, Sahne und beiden Zuckersorten cremig rühren.

3 Kekse halbieren und zum Dekorieren aufheben. Den Rest grob zerkleinern.

Ribisel Gele, Mascarpone und die Kekse in Gläser schichten und mit den halbierten Keksen dekorieren. Sofort genießen oder bis zum Verzehr kalt stellen.

Gedanken: der säuerliche Geschmack von Ribisel harmoniert mit der süßen Mascarpone- Creme hervorragend.

