

MASCARPONE-WALDBEEREN-CREME

für 4 Personen

Zutaten

100 g	Waldbeeren (TK)
2	Eigelb
8 EL	Zucker
500 g	Mascarpone (oder ½ Sahnequark + ½ Frischkäse)

Zubereitung

Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker zu einer hellgelben dicken Creme rühren. Den Mascarpone esslöffelweise unterrühren. Die mit Zucker aufgetauten Waldbeeren vorsichtig unterheben. Die Creme in Gläser füllen und garnieren.