



## **Erdbeer-Mascarpone-Dessert auf Löffelbiskuit (für 12 Personen)**

### **Zutaten:**

#### **Für die Creme:**

- 500 g Mascarpone
- 500 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Puderzucker (nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft von 1 Zitrone

#### **Für die Erdbeerschicht:**

- ca. 750 g frische Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- Optional: 1 Päckchen Erdbeer-Tortenguss (klar oder rot) oder etwas Speisestärke

#### **Sonstiges:**

- ca. 200–250 g Löffelbiskuits
- ca. 100 ml Orangensaft oder Erdbeersaft (zum Tränken)

---

### **Zubereitung:**

#### **1. Löffelbiskuits vorbereiten:**

Den Boden der Glasschälchen mit Löffelbiskuits auslegen und mit dem Saft beträufeln.

#### **2. Mascarpone-Creme zubereiten:**

Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Masse heben.

#### **3. Schichten:**

Die Hälfte der Creme über die Löffelbiskuits geben und glattstreichen.

#### **4. Erdbeeren vorbereiten:**

Erdbeeren waschen, schneiden, mit Zucker mischen und ggf. leicht andicken (optional, für festere Schichten).

#### **5. Vollenden:**

Erdbeeren auf die Creme geben, dann die restliche Mascarpone-Creme darüber verteilen.

6. **Kühlen:**

Für mindestens 2–3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

7. **Deko (optional):**

Mit frischen Erdbeeren, Minze oder weißer Schokolade garnieren.

---