

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)
- frische Minze zum Garnieren

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.