

Himbeer-Mascarpone-Creme

Zutaten:

500 g	Himbeeren TK
250 ml	Rotwein
280 g	Zucker
12 Blatt	Gelatine
250 g	Mascarpone
1	Vanillearoma
1 l	Sahne, geschlagen
	Minze



Zubereitung:

- Gelatine im kalten Wasser einweichen.
- Himbeeren, Rotwein und Zucker kurz aufkochen, mixen, passieren, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in der noch warmen Masse auflösen und kalt stellen.
- Ist diese abgekühlt, den Mascarpone und das Vanillearoma unterrühren.
- Fängt die Masse an zu stocken, die geschlagene Sahne unterheben und die Creme in Gläser abfüllen.
- Mit Minze garnieren und servieren.