

Mascarponecreme mit Himbeeren und Honig für 2 Personen:

200g Himbeeren
25g Zucker
125g Mascarpone
175g Joghurt
4 Esslöffel Trentiner Honig
Minze

Himbeeren waschen & abtropfen lassen,

12 schöne Himbeeren zur Dekoration beiseitelegen.

Die restlichen Himbeeren nach Belieben mit Zucker und Zauberstäbchen fein pürieren.

Wer die Kerne nicht mag, der streiche doch bitte das Püree durch ein Sieb.

Mascarpone und 150g Joghurt glattrühren und das Himbeerpüree unterheben.

In Gläschen oder schöne Schalen geben.

Auf jedes Dessert noch einen kleinen Klacks vom übrigen Joghurt geben, den Honig darüber gleiten lassen. Die Himbeeren auflegen und die Desserts mit gewaschenen Minzblättchen verzieren.