

# Erdbeer Mascapone



Ihr benötigt für 24 kleine Gläschen

800 g Naturjoghurt  
500 g Mascarpone  
1000 g Magerquark  
300 g Zucker  
800 ml Schlagsahne, kalt

1 Kilo Erdbeeren   
100 g Zucker



## Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Sahne ein bis zwei Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Das hat den Vorteil das sich die Zutaten besser vermischen lassen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Joghurt mit der Küchenmaschine oder mit einem Handrührgerät gut verrührt. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Ein paar Erdbeeren zur Deko bei Seite legen. Die Erdbeeren mit dem Zucker im Thermomix pürierten. Stufe 6, 30 Sekunden. In ein kleines Dessertgläser abwechselnd Erdbeerpüree und Mascarponecreme füllen. Noch eine halbe Erdbeere zur Deko – fertig.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf [www.bellamade.blog](http://www.bellamade.blog)