

Dreiklang von Mascarpone, Spekulativus und roter Grütze

Mascarponegemisch:

(für 4 Portionen)

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

75 g Zucker

Alles gut verrühren.

Rote Grütze:

150 g Kirschen

150 g Heidelbeeren, Himbeeren
und Johannisbeeren

(oder gemischte TK-Beeren)

½ Zitrone

30 g Speisestärke

¼ l roter Traubensaft

2 Pk. Vanillezucker

2 EL Honig (oder Zucker)

1 Prise Zimtpulver

Kochen, abkühlen lassen.

Die Brösel von Spekulativus, die rote Grütze und die Mascarponecreme in Schichten in ein Glas füllen – obenauf eine Himbeere ...

