Blaubeercreme mit Vanillesoße

Zutaten

- 250 g Heidelbeeren
- 4 EL Zucker
- 125 g Speisequark, Magerstufe
- 125 g Mascarpone
- 1 TL Vanillinzucker
- 2 EL Honig
- 1 EL Puderzucker
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 Vanilleschote(n)
- 2 Eigelb

Zubereitung

1. Heidelbeeren verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Eine Hälfte der Heidelbeeren pürieren. Die andere Hälfte mit 2 EL Zucker mischen.

2. Speisequark mit Mascarpone, Vanillinzucker, Honig und Puderzucker verrühren. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und unter die Creme rühren. Die Hälfte der Creme mit den pürierten Heidelbeeren verrühren.

3. Für die Vanillesoße in einem Topf Milch erwärmen. Von der Vanilleschote das Mark herauskratzen, zur Milch geben und zusammen mit der Vanilleschote einmal aufkochen. Die Vanilleschote entfernen. Eigelbe mit 2 EL Zucker verrühren. Die Eigelb-Zucker-Mischung mit einem Schneebesen in die Milch einrühren, kräftig aufschlagen und den Topf vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

4. Die Zitronencreme, die Heidelbeercreme und die gezuckerten Heidelbeeren abwechselnd in 4 Dessertgläser schichten. Ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Die Vanillesoße darüber geben und servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	356 kcal
Fett	16 g
Protein	11 g

25 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de