



# Beerensalat mit Mascarponecreme

Ein himmlisches **Vergnügen**: Ein frisches Beeren-Quartett schwelt auf einer sahnigen Cremewolke aus Mascarpone und aromatischem **Orangenlikör**

## Zutaten

je 250 g Erd- und Himbeeren  
150 g Brombeeren  
je 100 g rote und schwarze Johannisbeeren  
2 EL schwarzes Johannisbeergelee  
4 EL Cassislikör  
250 g Mascarpone  
2 EL Vanillezucker  
Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange  
2 EL Orangenlikör  
2 EL halb steif geschlagene Sahne  
Puderzucker · gehackte Pistazien

Zubereitungsdauer  
► 30 Min.

## Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Die Erdbeeren putzen und waschen, große Beeren halbieren. Himbeeren und Brombeeren verlesen und ebenfalls waschen. Alle Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mischen.
- 2 Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, waschen und mit dem Johannisbeergelee im Mixer pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit dem Cassislikör verrühren.
- 3 Das Fruchtpüree mit den Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren vermischen und zugedeckt im Kühlschrank einige Minuten durchziehen lassen.
- 4 Inzwischen für die Creme den Mascarpone mit dem Vanillezucker, der fein abgeriebenen Orangenschale, dem ausgespreßten Orangensaft und dem Orangenlikör verrühren.
- 5 Die Mascarponecreme in Gläser füllen und den Beerensalat auf der Creme verteilen. Etwas halb steif geschlagene Sahne auf die Beeren geben und mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreut servieren.

**Der Beerensalat schmeckt auch sehr gut zu Vanilleeis, geschlagener Sahne oder Vanillesauce. Wählen Sie die Beeren am besten nach der jeweiligen Saison und nach Ihrem persönlichen Geschmack aus.**