



Beerensalat

mit Mascarponecreme

Ein himmlisches **Vergnügen**: Ein frisches Beeren-Quartett schwebt 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 ausgepressten 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.