

Gratinierte Mascarponecreme auf Waldbeeren mit selbstgemachtem Eis

Zutaten für zwei Personen:

Beerensorten nach Wahl:

Himbeeren, Brombeeren,

Stachelbeeren, Heidelbeeren

oder Rhabarber usw.

4 Eier

250ml Sahne

200g Mascarpone

1 Vanilleschote



Zubereitung:

Trennen Sie zuerst zwei Eier. Rühren Sie das Eigelb mit Zucker schaumig. Geben Sie die Vanille hinzu. Sahne schlagen und anschließend unterheben. Ab damit in den Kühlschrank. Am Besten in bereits vorgekühlte, kleine Becher geben.

Nun wieder zwei Eier trennen und mit Zucker aufrühren. Jetzt Mascarpone hinzugeben und ebenfalls unterheben. Die Beeren auf hitzefeste Teller oder Schälchen legen. Darüber die Mascarponecreme verteilen. Bei 180° C für ca. 8 Minuten in den Ofen geben und die Grillfunktion zuschalten.

Gemeinsam anrichten, indem Sie das Eis aus dem Becher klopfen und auf die warmen Beeren stellen. Das zerfließt dann langsam darüber und schmeckt herrlich.