Marzipan-Mascarpone-Ricotta-Creme mit Beerenragout

Bis 15 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Schlagsahne fest schlagen.
3. GOLDSTEIG Mascarpone, GOLDSTEIG Ricotta und das Marzipan glattrühren.
4. Die Masse mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken. Die Gelatine in wenig heißem Wasser auflösen und unter ständigem Rühren unter die Masse bringen. Die fest geschlagene Sahne unterziehen, in Gläser abfüllen und eine Stunde kalt stellen.
5. Die fertige Creme mit den in Läuterzucker marinierten Beeren dekorieren.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 330 ml Schlagsahne
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 100 g Marzipan im Block
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Zitronensaft mit Abrieb
- 50 ml Orangen - Läuterzucker (1:1 Zucker und Orangensaft verkocht)
- 500 g frische Beeren