

## Mascarpone-Ricotta Dessert



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. **Creme anrühren:** Mascarpone, Ricotta, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronensaft in eine Schüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren.
2. **Schichten:** Mascarpone-Ricotta-Creme und anschließend Rote Grütze in Dessertgläser füllen.
3. **Dekorieren & Kühlen:** Mit frischer Zitronenmelisse garnieren und bis zum Servieren **ca. 30 Minuten kalt stellen.**

### Zutaten



#### Für die Mascarpone-Creme:

- 250 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 250 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1–2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)

#### Fruchtschicht & Deko:

- 300 g Rote Grütze
- Frische Zitronenmelisse zum Garnieren