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