

# Mascarpone-Himbeerbecher

Ein Vanille-Pudding mit Mascarpone cremig verfeinert und dann mit pürierten Himbeeren dekorativ eingeschichtet im Glas.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Gala  
Puddingpulver Bourbon-Vanille  
50 g Zucker  
450 ml Milch  
250 g Mascarpone

### Himbeersoße:

250 g Himbeeren frisch oder tiefgekühlt  
40 g Zucker

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie verfeinere ich einen Pudding mit Mascarpone?:

## 1 Vanille-Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der kalten Milch gut verrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen. Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie, direkt auf den heißen Pudding, belegen, damit sich keine Haut bildet. Pudding erkalten lassen.

## 2 Himbeersoße zubereiten:

Himbeeren verlesen, 4-6 Beeren beiseitelegen, die übrigen mit dem Zucker pürieren.

## 3 Erkaltenen Pudding mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, Mascarpone unterrühren.

## 4 Pudding und Himbeersoße abwechselnd in Gläser schichten und mit Himbeeren garnieren. Dessert bis zum Verzehr kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Himbeersoße kann auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereitet werden. Die Himbeeren einfach auftauen lassen und den Saft mitverwenden.

