



SCHICHTDESSERT MIT MASCARPONE UND HEIDELBEEREN

Zutaten:

250g Heidelbeeren
40g Zucker
2 EL Zitronensaft
50 ml Wasser
200g Mascarpone
300g Naturjoghurt
90g American Cookies

200g Heidelbeeren mit Zucker, Zitrone und Wasser aufkochen und ca. 2 min köcheln lassen, dabei öfter umrühren bis die Beeren schön musig sind.

Mascarpone mit Joghurt glatt rühren. Die Kekse grob zerbröckeln. Die Hälfte der Heidelbeermasse auf 4 Dessertgläser verteilen, darauf die Hälfte der Mascarponecreme geben und darauf die halbe Menge Keksbrösel verteilen. Diese Schichten noch einmal wiederholen. Mit den restlichen frischen Heidelbeeren verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.