Mascarpone-Kaffee-Creme mit Beeren

Zutaten für 6 Portionen

Für das Kompott

- 450 g gemischte Beeren, frisch oder TK
- 225 ml Orangensaft
- 75 g Zucker
- 45 g Speisestärke

Für die Creme

- 500 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- 150 ml Rahm
- 6 EL Zitronensaft
- 90 ml Espresso, kalt
- 1 ½ TL Vanillearoma, flüssig
- 75 g Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

Orangensaft mit dem Zucker aufkochen. Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter den Orangensaft mischen und kurz aufkochen. Beeren dazugeben, verrühren und abkühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Zucker, Zitronensaft, Espresso und Vanillearoma miteinander verrühren. In vier Gläser zuerst jeweils 2 Esslöffel Beerenkompott geben, dann 2 Esslöffel Mascarponecreme, danach wieder Beerenkompott usw. Mit geschlagenem Rahm garnieren und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.