



## HUG Dessert Tartelettes mit Mascarpone Creme und Himbeeren

Rezept für ca. 24 HUG Sablé oder Dessert Tartelettes 9 cm

### Zutaten

375 g Mascarpone  
6 EL Zucker  
1.5 Vanilleschote, ausgekratzt  
1.5 dl Apfelsaft  
2.7 dl Rahm, geschlagen  
750 g Himbeeren  
Himbeeren und Pfefferminzblättchen zum Ausgarnieren



### Zubereitung:

Mascarpone, Zucker, Vanille Mark und Apfelsaft gut mischen. Den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Den Boden der Tartelettes mit Himbeeren belegen, die Mascarpone Creme aufdressieren. Die Tartelettes im Kühlschrank anziehen lassen. Vor dem servieren mit Himbeeren und einem Minzeblättchen ausgarnieren.

Variante: Anstelle der Himbeeren, Beeren der Saison verwenden.

