

## Erdbeeren mit Vanille-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen

550 g Erdbeeren	waschen und die schönsten vier Früchte für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Früchte putzen, vierteln und mit
1 EL Puderzucker	süßen. Die Hälfte der Früchte pürieren und die Hälfte des Pürees mit den geviertelten Früchten mischen. Die andere Hälfte mit
150 g Vanillejoghurt	
250 g Mascarpone	
2 TL Vanillezucker	und
1 - 2 EL Puderzucker	mischen.
100 g Schlagsahne	steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Die Creme in 4 Dessertgläsern abwechselnd mit dem Fruchtpüree schichten und ca. 30 - 45 Minuten kühl stellen.
50 g Kekse	grob zerkrümeln. Dessertgläser aus der Kühlung holen, die ganze Erdbeere obenauf setzen und mit den Keks-Krümeln verzieren.

