

# Erdbeer-Schichtdessert

## Du brauchst für 4 Desserts:

- 250 g Mascarpone
- 100 g Naturjoghurt 3,5%
- 100 g Sahne
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- Saft von 1 Orange
- 100 g Löffelbiskuits

## Los geht's:

1. Verrühre den Mascarpone mit dem Joghurt und 40 g Zucker cremig.
2. Schlage die Sahne mit dem Bourbon-Vanillezucker steif und hebe die Sahne unter die Creme. Stelle sie bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank.
3. Von den Erdbeeren schneidest Du 400 g in kleine Stücke die restlichen Erdbeeren legst Du für die Dekoration zur Seite.
4. Mische die Erdbeeren mit dem Bourbon-Vanillezucker, dem Zucker und dem Orangensaft und lasse sie ca. 30 Minuten ziehen.
5. Dann füllst Du die Erdbeeren in ein Glas. Darauf legst Du Löffelbiskuits und Du befüllst diese mit der Sahnecreme. Wiederhole den Vorgang noch einmal.
6. Verziere Dein Dessert mit den Raspel, Herzen und Cubies und den zur Seite gelegten Erdbeeren.

## Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Raspel perlglanz Gold
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Rot