

Pfirsich-Mascarpone-Becher

Zutaten

1 große Dose Pfirsiche
200 g Mascarpone
300 g Vollmilch-Joghurt
1 Päckchen Vanillinzucker
2 EL Zucker
1 TL Zitronenschale
Zartbitter-Schokosauce
ggf. Zitronenmelisse-Blätter zum verzieren

Zubereitung

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mascarpone und Joghurt mit dem Vanillin-Zucker, dem Zucker und der Zitronenschale glatt verrühren.

Die Pfirsich-Würfel bis auf 4 EL in (am besten hohe) Dessertgläser verteilen. Die Creme darüber geben und die restlichen Pfirsich-Stücke als Deko darauf legen. Die Gläser ca. 30 min. im Kühlschrank kalt stellen. Zum Servieren die Schokosauce in feinen Fäden über den Pfirsich-Mascarpone-Becher geben und ggf. mit Zitronenmelisse verzieren.