



Ölz Schoko Küchlein mit Mascarpone Creme & Beeren

Fruchtiges Beeren Törtchen Rezept für 2 Portionen



1. Mascarpone & Honig mixen. Die Schale der Zitrone reiben und die Zitronenzeste zur Mascarpone geben.
2. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen und ebenfalls zur Creme geben.
3. Schlagobers cremig schlagen, in einen Spritzbeutel geben und das Ölz Schoko Küchlein damit garnieren. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf die Mascarpone-Schlagobers Creme schichten. Dann den Vorgang wiederholen.

Zutaten

2 Packungen Ölz Schoko Küchlein
1 Becher Mascarpone
1 Becher Schlagobers
Honig
Zitronensaft
Zitronenzeste
Handvoll Frische Beeren

Zubereitungszeit

10 min