Ölz Schoko Küchlein mit Mascarpone Creme & Beeren

Fruchtiges Beeren Törtchen Rezept für 2 Portionen



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

Zubereitungszeit
10 min

1. Mascarpone-Creme zubereiten:
Mascarpone & Honig mixen, bis die Masse cremig ist. Zitronenschale abreiben und die Zesten zur Mascarpone geben. Zitrone halbieren & den Saft auspressen, dann zur Creme hinzufügen und gut verrühren.

2. Schlagobers vorbereiten:
Schlagobers cremig schlagen. In einen Spritzbeutel füllen.

3. Küchlein schichten:
Ölz Schoko Küchlein mit der Mascarpone-Schlagobers-Creme garnieren. Erdbeeren in Scheiben schneiden & auf die Creme schichten. Den Vorgang nochmals wiederholen, um mehrere Schichten zu erhalten.

4. Servieren & Genießen:
Ein cremiges, fruchtiges Dessert mit schokoladigem Küchlein & frischer Zitronennote - perfekt für süße Genießer!