



ovomaltine

# MASCARPONECREME MIT SAUERKIRSCHEN OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie  
Dessert



Schwierigkeit  
leicht



Portionen  
4 bis 6



Zubereitungszeit  
30 - 60 Minuten

**Unsere Mascarponecreme mit dem unvergleichlichen Geschmack nach Ovomaltine wird dich von den Socken reißen!**

## Zutaten

120g Sahne  
1 EL Puderzucker  
250g Mascarpone  
3+1 EL Ovomaltine Pulver  
350g Sauerkirchen  
8-10 Ovomaltine Crunchy Biscuits

## Zubereitung

- ★ Mascarpone mit Puderzucker und 3 EL Ovomaltine Pulver glatrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
- ★ Die Sauerkirchen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Ovomaltine Crunchy Biscuits in Stücke schneiden oder brechen.
- ★ Sauerkirchen, Biscuits und Mascarponecreme in Gläser schichten und vor dem Servieren mit ein wenig Ovomaltine Pulver bestauben.

## Verwendete Produkte

Ovomaltine Pulver - der Klassiker  
Ovomaltine Crunchy Biscuits

