

## Das Rezept

# Vanille-Windbeutel

auf Mascarpone-Creme & Waldmeister-Götterspeise mit frischen Erdbeeren

### Sie brauchen für 8 Personen:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 200 g geschlagene Sahne
- 250 g Erdbeeren
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Becher Waldmeister-Götterspeise aus dem Kühlregal
- 1 Packung Cafeteria Minis Vanille-Windbeutel (8 Windbeutel werden benötigt)

### So geht's:

1. Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Mittel-Scheiben zum Auslegen in den Gläsern verwenden, die restlichen Scheiben für die Creme pürieren.
2. Mascarpone, Quark, geschlagene Sahne und pürierte Erdbeeren mit Zucker zu einer Creme verrühren.
3. Götterspeise aus dem Becher nehmen und in Würfel schneiden.
4. Vanillewindbeutel halbieren.
5. Den unteren Rand der 8 Gläser mit Erdbeerscheiben auskleiden und das Glas ca. 1/3 mit Götterspeise-Würfeln befüllen.
6. Erdbeer-Creme auf die Götterspeise schichten.
7. Windbeutel-Hälften auf dem Dessert drapieren.

