



Mehr Rezepte auf  
[www.lifechannel.ch/kochtipps](http://www.lifechannel.ch/kochtipps)  
Foto © 123rf



## Dessert

# Vermicelle-Mascarpone-Creme

### Zutaten

Für 4 Personen

200 g Vermicelles  
wenig Wasser  
wenig Kirsch

100 ml Mascarpone  
wenig Zitronensaft  
100 g Zucker  
2 dl Rahm

Garnitur

4 Sauerkirschen  
wenig Pfefferminze frisch

### Zubereitung

1. Vermicelles mit Wasser und Kirsch verdünnen, so dass die Masse eine cremige Konsistenz erhält.
2. Rahm steif schlagen.
3. Mascarpone mit Zitronensaft und Zucker mischen und Vermicelles dazugeben.
4. Geschlagener Rahm vorsichtig unter die Masse ziehen.
5. Creme in schöne Gläser abfüllen und für mindestens zwei Stunden kühlstellen.
6. Zum Abschluss vor dem Servieren mit einer Sauerkirsche und einem Blatt Pfefferminze garnieren.