

## Beeren im Glas

### Zutaten für 6 Personen

#### Biskuitboden

100	g	Butter	Zimmerwarm
80	g	Zucker	
2	EL	Erdnussbutter	Butter und Zucker schaumig schlagen
120	g	Petit Beure	Fein cuttern, mit Buttermasse zu einer festen Masse verarbeiten. Dessertgläser zu $\frac{1}{4}$ mit Masse belegen und festdrücken.

#### Mascarpone Crème

2		Eigelb	
1	P	Vanillezucker	
2-3	EL	Zucker	Eigelb und Zucker schaumig rühren
250	g	Mascarpone	
150	g	Rahmquark	Mascarpone und Quark unter Eimasse ziehen
$\frac{1}{2}$		Limette, unbehandelt	Schale abreiben, unter Masse ziehen Gläser mit Spritzsack bis zur Hälfte mit Crème auffüllen und zugedeckt über Nacht kühl stellen.

#### Beeren

350	g	Beerenmischung, TK	
4	EL	Zucker	
2	EL	Orangenlikör	Beeren 2-3 Stunden mit Zucker und Likör marinieren. Kurz vor dem Servieren die Beerenmischung auf die Mascarponeschicht geben.
		Pfefferminzblätter	Mit einem Pfefferminzblatt dekorieren

