

Schneegestöber mit weißer Schokolade

4 Personen

75 g Zucker
1/8 l Sahne

250 g Topfen
125 g Mascarpone
50 g weiße Schokolade

100 g Himbeeren (TK)

Zucker mit der Sahne in eine Schüssel geben und halbsteif schlagen.
Dann Topfen und Mascarpone unterrühren.
Die Schokolade raspeln (vor dem Raspeln ins Gefrierfach legen, dann bricht Sie nicht und wird feiner). Etwas von der Schokolade zum Dekorieren beiseitestellen. Den Rest unter die Creme mischen. Creme in Schüsselchen aufteilen, die tiefgekühlten Himbeeren darauf verteilen (etwa eine Stunde vor dem Essen). Die Schokoraspele darüberstreuen.

