



## Vanillecreme mit Mascarpone

Zutaten: 500 gr Erdbeeren + 300 - 400 gr Rhabarber mit viel Zucker vorher kochen bis die Früchte weich sind. (kalt werden lassen)  
1 P. Vanillecreme (Dr. Oetker) statt mit einem ½ l Milch nur ¼ Liter Milch und ½ Pfund Mascarpone mit 5 Esslöffel Zucker mischen und schaumig rühren.

Dann eine Schüssel mit etwa 20-22 cm Durchmesser nehmen.

Die Hälfte der Schüssel mit einigen Cantuccini auslegen und mit Marsala beträufeln.

Die Hälfte der Obstmischung darüber füllen. Es läuft ein Teil auf den nicht bedeckten Boden der Schüssel. Danach die Hälfte der Creme darüber füllen. Auch hier läuft ein Teil der Creme auf die andere Seite nach unten.

Nun die andere Seite, die nur Creme und Früchte am Boden hat mit Cantuccini belegen und diese mit Marsala beträufeln.

Dann wieder Fruchtemischung verteilen und oben drüber Creme. Es sollte so alles mit Creme bedeckt sein.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit alles gut durchzieht.

Vor dem Servieren etwas Kakao mit etwas Puderzucker vermischen und kurz vorher darüber streuen.