

## Baileyscreme

**Zubereitungszeit:**

ca. 20 Minuten + 3-4 Std. Kühlzeit

### Zutaten für 6 Personen

400 g Mascarpone  
100 g Puderzucker  
2 Becher Sahne  
2 Packungen Vanillezucker  
150 ml Baileys (oder nach  
Geschmack)  
Giotto, Himbeeren zum Garnieren

### Zubereitung:

Sahne schlagen. Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Baileys mit einem Handrührgerät gut vermengen. Vorsichtig die Sahne unterheben.  
Die Creme in Gläser abfüllen und mit Giottos und Himbeeren garnieren. Eventuell einen Tupf Sahne dazugeben.  
Bis zum Verzehr im Kühlschrank ca. 3 - 4 Stunden gut durchziehen lassen.



**Weinempfehlung:**

Baileys oder Dessertwein

**Kochabend:**

24. Juni, 2017 / Egon