**Rosémarinerade bär med mascarponekräm -** 8 portioner

Färska bär i marinad av rosébalsamvinäger som serveras med en söt mascarponekräm. Perfekta att förbereda och servera på en buffé eller middag

**INGREDIENSER:**

1000 g jordgubbar

500 g blåbär

8 msk Balsamvinäger rosé

2 äggula

6 msk florsocker

2 äggvita

2 burk Mascarpone, 250 g

2 msk saft av citron, pressad

1 tsk vaniljpulver

2 citron, det finrivna yttersta

Mörk choklad 70%

**Gör såhär:**

Rensa och skiva jordgubbarna.

Blanda dem med de andra bären samt vinägern.

Vispa äggula och florsocker för sig och äggvitan till ett hårt skum för sig.

Vispa i mascarpone, citronsaften och det finrivna citron skalet i äggulesmeten tillsammans med vaniljpulvret.

Vänd ner äggvitan och rör till en jämn kräm.

Spritsa eller skeda krämen i botten på portionsglas eller skålar.

Toppa med marinerade bär och mörk chocklad