

Himbeer-Mascarpone-Creme



Einfach Backen / Ewelina Bialoszewska

ZUTATEN (FÜR 4 GLÄSER)

300 g	tiefgekühlte Himbeeren
50 g	Puderzucker
3 bis 4 EL	Amaretti - Kekse
250 g	Mascarpone
200 g	Sahne
50 g	Zucker
150 g	Magerquark

Abkühlen:

30 Min.

Dauer:

15 Min.

Niveau:

Einfach

1. SCHRITT

300 g tiefgekühlte Himbeeren, 50 g Puderzucker, 3 bis 4 EL Amaretti - Kekse
100 g der Himbeeren im Tiefkühlfach lassen. Übrige Früchte (**200 g**) eventuell etwas antauen lassen, dann zusammen mit dem Puderzucker pürieren. **2 EL** zum Garnieren beiseite stellen. Amarettikekse grob zerbröseln und auf **vier Dessertgläser (á 200 ml)** verteilen.

2. SCHRITT

250 g Mascarpone, 200 g Sahne, 50 g Zucker, 150 g Magerquark
Mascarpone, flüssige Sahne und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Quark untermischen. Creme und Himbeerpüree abwechselnd in die Gläser schichten. Dessert **ca. 30 Minuten** kalt stellen. Mit übrigen Himbeeren und restlichem Himbeerpüree garnieren.