

Himbeer-Mascarpone-Creme



Einfach Backen / Ewelina Bialoszewska

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. Amarettikexse grob zerbröseln und auf **vier Dessertgläser (à 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 unterrühren. Creme und Himbeerpüree abwechselnd in die Gläser schichten. Dessert **ca. 30 Minuten** kalt stellen. Mit übrigen Himbeeren und restlichem Himbeerpüree garnieren.

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