

Himbeer-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
2 El Zucker
1 Päckch. Vanillin-Zucker
100 g Schlagsahne
50 g Zartbitterschokolade
30 Mandeln (mit Haut)
75 g Amarettini-Kekse
200 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)
evtl. Minze zum Verzieren

Zubereitung:

Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Schokolade fein hacken. Mandeln und Amarettini grob hacken. Schokolade, Mandeln und Amarettini, bis auf etwas zum Verzieren, unter die Creme heben. Himbeeren vorsichtig unterheben. Himbeer-Mascarpone-Creme in eine Schüssel füllen. Mit restlicher Schokolade, Mandeln und Amarettini bestreuen. Eventuell mit Minze verzieren.

Bon appé tit!