

Himbeerdessert mit Spekulatius



Zubereitung

1. Die Sahne schlagen. Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Sahne unterheben.
2. In einem Dessertglas den Boden mit 3 – 4 EL Creme bedecken. Darauf eine Schicht Spekulatius, ganz oder in Stücke gebrochen, verteilen. Die Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen. Die gefrorenen Himbeeren darüber verteilen, diese mit dem Rest der Creme bedecken, so dass sie nicht mehr zu sehen sind. Die zerbröckelten Spekulatius (Menge nach Belieben) darüber verteilen.
3. Die Creme muss mindestens 4 Stunden kalt gestellt werden. Vor dem Servieren kann man noch etwas Puderzucker drüber streuen.

Zutaten für 8 Portionen

200 ml	Sahne
250 g	Quark
250 g	Mascarpone
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Himbeeren, tiefgekühlt
250 g	Spekulatius (z.B. Butterspekulatius von Wikana)

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe