

Himbeer-Mascarpone-Dessert



Zutaten für 12 Portionen:

Für die Creme

- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 400 ml Sahne
- 200 g Amarettini (die Hälfte für den Boden)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Zucker

- 400 g Himbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss

Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Für die Creme verrührst du zuerst gründlich die Mascarpone und den Quark mit dem (Vanille-)Zucker. Das geht am besten mit dem Mixer.
2. Schlage die Sahne steif und hebe sie dann unter die Mascarpone-Quark-Creme. Ebenso gibst du die Hälfte der Himbeeren dazu.
3. Die restlichen Himbeeren kochst du in einem Topf mit dem Tortenguss kurz auf.
4. Zerbrösel die Hälfte der Amarettini und rühre sie unter die Creme. Die andere Hälfte verteilst du auf deine Dessertgläser oder gibst sie in eine große Schüssel.
5. Bedecke sie dann mit der Mascarpone-Creme und gib zum Schluss die Himbeeren drauf.

Die Himbeer-Mascarpone-Creme schmeckt besonders gut, wenn du sie vor dem Verzehr für

einige Zeit im Kühlschrank durchziehen lässt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

