

Mascarponecreme

Zutaten (6-8 Portionen)

2 Vanilleschoten
200 g Löffelbiskuits
2 Becher Mascarpone (je 250 g)
6 EL Amaretto (Mandellikör)
2 EL Zucker
100 ccm Espresso (evtl. aus Instant-Pulver)
500 g cremiger Magerquark
300 g Himbeeren (evtl. TK)
2 EL Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Quark, Vanillemark und Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. Löffelbiskuits zerbröckeln. Ein Drittel davon in eine Schüssel geben und jeweils zwei Eßlöffel Amaretto und kalten Espresso darüberträufeln. Ein Drittel der Mascarponecreme und die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, wobei die oberste Schicht Mascarponecreme ist. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.