

Himbeerdessert mit Spekulatius

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min. plus 4 Std. Ruhezeit

Zutaten für 4 Personen

200 ml Sahne
250 g Quark
250 g Mascarpone oder Sauerrahm
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Himbeeren Tiefgekühlt
250 g Spekulatius

Zubereitung:

Die Sahne schlagen. Quark, Mascarpone bzw. Sauerrahm, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Sahne unterheben.

Das Dessert entweder in eine ausreichend hohe eckige oder runde Schüssel füllen oder kleine Gläser verwenden. Zuerst mit Creme den Boden bedecken. Darauf eine Schicht Spekulatius, 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. Zerbröckelten Spekulatius (Menge nach Belieben) darüber verteilen.

Die Creme muss mindestens 4 Stunden kalt gestellt werden.



Weinempfehlung:

Espresso od. Digestif

Kochabend:

16. Jan, 2019 / Harry