

Eierlikör-Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	125 g Mascarpone	125 g Magerquark
20 Amarettini	50 g Zartbitterschokolade	2 Pk. Vanillezucker
20 g Zucker	100 ml Eierlikör	100 g Schlagsahne
1 Prise Salz		

Die Mascarpone und den Quark mit dem Vanillezucker verrühren. Den Zucker zu der Sahne geben und steif schlagen. Die Hälfte der Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne unter die Quarkmischung geben, den Eierlikör zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Die Amarettini zerbröseln. Die Schokolade grob raspeln. Nun die Crème, Himbeeren, Himbeersauce und Amarettini in einem Glas schichten. Die Schokolade obenauf geben und servieren.

Martina Spee am 24. Mai 2013