

Himbeer-Törtchen

Für zwei Personen

Für den Boden:

100 g Butter 50 g Butterkekse 50 g Amarettinis

Für die Creme:

1 Zitrone 100 g Mascarpone 100 g Quark

100 g griechischer Joghurt 10 ml Limoncello 1 Stiel Minze

1 Schote Vanille 80 g Zucker 50 g Kakaopulver

Für die Garnitur:

250 g Himbeeren Puderzucker

Für den Boden die Amarettini und die Butterkekse zerstoßen. Mit der Butter in einer Schüssel zu einer Masse vermengen. Mit Hilfe eines Servierings eine fingerdicke Schicht der Keksmasse auf einen Teller geben. Den Teller in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme zwei Minzeblättchen vom Stiel ablösen. Von einer halben Zitrone die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone, den Quark, den griechischen Joghurt, den Zitronenabrieb und Zitronensaft, die Minze, den Vanillemark und den Limoncello zu einer glatten Masse verrühren. Gegebenenfalls mit noch etwas Zucker abschmecken. Einen Teil der Creme in einer anderen Schüssel mit dem Kakaopulver vermengen.

Auf den Boden erst die helle Creme geben, darauf die dunkle Creme. Darauf die Himbeeren geben und das Dessert nochmals kaltstellen.

Den Ring abziehen, das Himbeertörtchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Sebastian Heeß am 10. April 2015