

Mascarpone - Quarkcreme

Zutaten:

400 g Magerquark
200 g Mascarpone
100 g Schlagsahne
75 g Löffelbiskuits
3 EL Himbeergeist
Schokoladenstreusel
300 g frische oder gefrorene Himbeeren



Zubereitung:

- Gefrorene Himbeeren auf einem Teller (Platte) auftauen.
- Frische Himbeeren putzen.
- Sahne steif schlagen.
- Quark und Mascarpone verrühren.
- Die Sahne unterheben.
- Löffelbiskuits teilen und mit Himbeergeist beträufeln.
- Die Himbeeren ebenfalls mit Himbeergeist benetzen.
- Quarkcreme, Löffelbiskuits und Himbeeren abwechselnd schichtweise in eine Schüssel geben.
- Auf die oberste Quarkschicht Himbeeren als Verzierung setzen.
- Mit den Schokoladenstreuseln bestreuen.
- Etwa 2 - 3 Stunden im Kühlschrank kühl stellen.