

MONIS

Weihnachts- dessert

ZUTATEN:

- 250 g TK Himbeeren
- Ca. 100 g Spekulatius
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 100 ml Milch
- Ca. 80 g Zucker
- 1 Prise Zimt

1. Himbeeren vorbereiten: Lasst die Himbeeren auftauen und rührt den Zitronensaft und den Vanillezucker unter.
2. Spekulatius zerkleinern: Gebt die Spekulatius in eine geschlossene Tüte und zerkleinert sie mit einem Nudelholz oder Ähnlichem zu groben Bröseln.
3. Creme zubereiten: Verrührt Mascarpone, Magerquark, Milch, Zucker und Zimt in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme.
4. Dessert schichten: Verteilt 2/3 der Spekulatiusbrösel auf Dessertgläser. Gebt dann die Himbeeren darauf.
5. Befüllt die Gläser mit der Quarkcreme bis zum Rand.
6. Vollendet das Dessert, indem Ihr die restlichen Keksbrösel und ein paar Himbeeren als Dekoration draufgebt.
7. Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

