



Himbeerdessert

Für 6 – 8 Portionen

Zutaten:

- 200 g Himbeeren
- 250 g Mascarpone
- 150 g Joghurt
- 250 g Speisequark
- 200 g Sahne
- 70 g Zucker
- 3 Tl Vanilleextrakt
- 1 Tl Saft einer Zitrone
- Löffelbiskuits 5-8 Stück
- Schokoraspel



So wird's gemacht:

Die Mascarpone, Quark und Joghurt sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden. Hierzu bitte die Zutaten mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank herausnehmen.

Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Diese wird dann, nachdem die Mascarpone-Quark-Joghurtcreme gerührt ist, untergehoben.

In einem Mixer werden die Löffelbiskuits klein gemahlen, alternativ kannst du auch die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfstein klopfen. Diese werden dann als ersten in das Gefäß gefüllt, in der die Nachtische serviert werden.



Nun die Mascarpone, Quark und Joghurt mit dem Zucker (bis auf 2 EL), 2 TL Vanilleextrakt und Saft einer Zitrone zu einer Creme rühren, jedoch nicht auf Vollspeed und nicht zu lange, denn sonst könnte die Mascarpone gerinnen.

Einen Teil der Himbeeren für die Dekoration beiseite stellen, die restlichen Himbeeren mit einem Stabmixer pürieren. Hier gebe ich noch 1 TL Vanilleextrakt und den Zucker hinzu.

Nun kommt erst etwas der Creme ins Gefäß, darauf dann Himbeerpüree und ganz wie du magst noch 1-3 ganze Himbeeren. Darauf wieder Creme und zum Abschluss noch etwas Himbeerpüree mit Himbeeren zur Dekoration.

Das Ganze sollte nun für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Ich wünsche dir guten Appetit.

Eigene Notizen: