

Himbeer – Spekulatius – Creme

Zutaten:

200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Mascarpone
250 g Quark
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
350 g Himbeeren (TK)
250 g Spekulatius
Puderzucker



Zubereitung:

- Sahne mit Sahnesteif schlagen.
- Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker mischen.
- Die steife Sahne unterheben.
- Spekulatius zerbröckeln.
- Etwas Creme in Nachtischschälchen geben.
- Eine Schicht Spekulatius auf der Creme verteilen.
- Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen.
- Die Himbeeren darauf verteilen.
- Beeren mit dem Rest der Creme bedecken.
- Spekulatius auf die Creme geben.
- Creme mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren etwas Puderzucker drüber streuen.