

# 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.