

## **Spekulatius – Mascarpone – Creme**

### **Zutaten:**

150 g Sahne  
125 g Sahnequark  
125 g Mascarpone  
65 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Himbeeren oder Erdbeeren  
125 g Spekulatius  
Puderzucker



### **Zubereitung:**

- Spekulatius in kleine Stückchen zerbrechen.
- Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Die Sahne steif schlagen.
- Etwa 100 g der Sahne unter die Mascarponemischung heben.
- Creme, Spekulatius und Himbeeren abwechselnd in mehrere Schichten in die Nachtischgläser verteilen.
- Zum Schluss die restliche Sahne als Zierde oben drauf geben.
- Mit je einer Himbeere / Erdbeere oben abschließen.
- Creme etwa 2 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker überstreuen.