

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.