

## Himbeer-Mascarpone-Creme auf Biskuit

### Für zwei Personen

150 g Himbeeren, TK	100 g Löffelbiskuit	200 g Magerquark
100 g Mascarpone	50 g Zucker	200 ml Schlagsahne
50 ml Milch	2 EL Himbeergeist	1 Vanilleschote
Vanillezucker	Schokoladenraspeln	

Den Löffelbiskuit mit dem Himbeergeist beträufeln und einziehen lassen. Den Magerquark, die Mascarpone-Crème, den Zucker und den Vanillezucker mit der Milch verrühren. Die Sahne schlagen und dazugeben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Danach ebenfalls unter die Masse heben. Abschließend mit dem Löffelbiskuit den Boden einer Schüssel auslegen. Danach die Himbeeren und die Mascarpone-Crème schichtweise darauf geben. Alles im Wechsel wiederholen, bis der Rand der Schüssel erreicht ist. Das Ganze kalt stellen. Die fertige Crème auf einem Teller anrichten und mit Himbeeren dekorieren. Die Schokostreusel darüber streuen und servieren.

Hafsa Khaloua am 22. März 2012