

Brombeer-Schicht-Dessert

Für zwei Personen

150 g Amarettini Kekse	250 g Brombeeren (TK)	1 EL Zucker
1 Limette	1 $\frac{1}{2}$ TL Stärke	125 g Sahnejoghurt
125 g Mascarpone	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	Zucker

Die Amarettini zerbröseln.

Die Brombeeren mit zwei Teelöffeln Limettensaft und je nach Bedarf mit etwas Wasser aufkochen und etwas andrücken. Ein Esslöffel Zucker mit der Stärke und zwei Esslöffeln Wasser verrühren und die Brombeeren damit etwas binden. Die Brombeeren erneut aufkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Falls die Brombeeren sehr sauer sind, diese mit etwas Zucker abschmecken.

Ein wenig von der Limette abreiben. Den Sahnejoghurt, die Mascarpone, einen Esslöffel Limettensaft und etwas Limettenabrieb mit dem Vanillezucker vermengen.

Die Amarettinikäse, die Creme und die Brombeeren nacheinander in Dessertgläser Schichten, anrichten und servieren.

Christian Wagner am 29. Mai 2015