

# Zitronen-Himbeer-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Creme:**

20 g Amarettinis	2 Zitronen	200 g TK-Himbeeren
150 g Mascarpone	250 g Magerquark	2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker		

**Für die Garnitur:**

3-4 Minzblätter	8 frische Himbeeren
-----------------	---------------------

Zitronen waschen und abtrocknen. Von der Schale Zesten abreißen, dann die Zitronen halbieren und den Saft auspressen.

Quark mit Mascarpone vermischen. Zitronenschale und –saft, Zucker und Vanillezucker gleichmäßig verrühren.

Die TK-Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen oder Topf zerkleinern.

Abwechselnd Quark-Mascarpone-Creme, Himbeerpüree und Amarettinibrösel in Dessertgläser schichten.

Die Zitronen-Himbeer-Creme mit Minze und Himbeeren garnieren und servieren.

Sabine Kaiser am 28. April 2016