

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 Plattireisen 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