

Geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g Himbeeren	200 g Mascarpone	75 g brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker	1 Vanilleschote	250 g Sahne

Für das Topping:

4 Butterkekse	1 $\frac{1}{2}$ EL gemahlene Haselnüsse	35 g Mandelplättchen
1 EL brauner Zucker		

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Die Mascarpone, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen. Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Für das Topping:

Butterkekse und Mandeln fein hacken. Mandelplättchen, Butterkekse, Haselnüsse und Zucker in einer Pfanne leicht anrösten.

Für die Garnitur:

Geschichtete Himbeer-Mascarpone-Creme in ein hohes Glas schichten, mit Keksmischung bestreuen, mit Minze garnieren und servieren.

Tanja Lange am 27. Juli 2017