

Beschwipste Amarettini-Heidelbeer-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g Heidelbeeren

250 g Mascarpone

250 g Sahne-Quark

125 ml kalte Sahne

4 cl Heidelbeer-Grappa

60 ml Amaretto

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Für die Amarettini-Brösel:

100 g Amarettini

15 g Butter

Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker und Amaretto cremig rühren. Die Sahne vorsichtig unter die Creme heben. Heidelbeeren waschen, mit einer Gabel zerdrücken, mit Grappa vermengen und ebenfalls unter die Creme heben.

2 EL der Masse in ein Glas füllen, etwas Grappa darüber träufeln und mit den Amarettini-Bröseln bestreuen. Weiter schichten, bis Glas voll ist. Den Abschluss bilden die Amarettini-Brösel.

Für die Amarettini-Brösel:

Amarettini zerkleinern. Butter in der Pfanne schmelzen und mit den Amarettini anrösten. Abkühlen lassen.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 12. Juli 2018