



Obstgut Tackheide

Mascarpone-Himbeertraum

Hitverdächtig, lässt sich vorbereiten!

Für 4 Personen:

Zutaten: 250g Mascarpone (ersatzweise Quark 40% o. Frischkäse)
250g Magerjoghurt

2 Eßl. Zucker

4-6 Eßl. Zitronensaft, nach Geschmack

1/8-1/4l Milch

100-150g Amaretti (ital. Mandelmakronen)

2-3 Eßl. Amaretto, nach Geschmack

100ccm Espresso o. starker Kaffee

250-300g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt

2 Eßl. Kakao zum Bestäuben

Zubereitung: Mascarpone, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Milch cremig aufschlagen. Makronen zerbröseln. Ein Drittel in eine Schüssel geben, mit Amaretto und Espresso beträufeln. Ein Drittel der Mascarponecreme und die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, wobei die oberste Schicht Mascarpone ist. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!