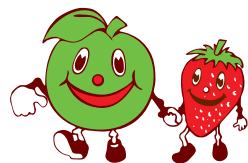

MASCARPONE-HIMBEERTRAUM



**OBSTGUT
TACKHEIDE**

* SEIT 1974 *

Hitverdächtig, lässt sich vorbereiten!

Für 4-6 Personen:

Zutaten: 250 g Mascarpone
(ersatzweise Quark 40%
o. Frischkäse)
250 g Magerjoghurt
2 El Zucker
4-6 El Zitronensaft, nach Geschmack
1/8-1/4 l Milch
100-150 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)
2-3 El Amaretto, nach Geschmack
100 ccm Espresso o. starker Kaffee
250-300 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
2 El 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!