

# Mascarpone-Himbeer-Creme

---



## **Zutaten (8 Portionen):**

- 2 Vanilleschoten
- 300 g Löffelbiskuits
- 500 g Mascarpone
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 40g Zucker
- 150 ml Espresso (Zimmertemperatur)
- 500 g Quark
- 300 g Himbeeren
- etwas Backkakao (zum Bestäuben)

## **Zubereitung:**

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Dann Mascarpone, Quark, Vanillemark und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Dann die Löffelbiskuits grob zerbröseln und ein Drittel davon in eine Schüssel oder Schale geben. Den Espresso mit dem Bittermandelaroma mischen und die Hälfte davon über die Löffelbiskuitbrösel träufeln.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf die getränkten Löffelbiskuitbrösel geben, glattstreichen und mit einem Drittel der Himbeeren belegen.

Diesen Vorgang noch einmal wiederholen, wobei die oberste Löffelbiskuitschicht nicht mit Espresso beträufelt wird. Stattdessen wird die Oberfläche des Desserts mit Kakaopulver bestäubt.

## **Tipp:**

Am besten einen Tag vorher zubereiten und abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, da die Creme dann aromatischer schmeckt. Damit die Konsistenz perfekt ist, die Creme etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen.

***Nährwertangaben: 517 kcal p.P., 39 g KH p.P.***