Himbeere-Mascarpone-Creme

ohne Personenangabe

Zutaten

1 kg	Quark, 20%
1 Stueck/e	Schokolade, Flocken
100 g	Mandeln, gehackt
200 g	Schokolade, zartbitter
300 g	Cantucchini (ital. Mandelgebaeck)
400 g	Sahne, suess
5 Packung/en	Zucker, Vanillin
6 El	Zucker
750 g	Himbeeren, gefroren
750 g	Mascarpone

Schokolade, Mandeln, Cantucchini grob hacken. Quark und Masrcarpone mit dem Zucker und Vanillinzucker glatt ruehren und das grob gehackte locker unterruehren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Alles mit den unaufgetauten Himbeeren in eine Schale schichten. Mit Schokoladenflocken garnieren.