



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 Mascarpone mit dem Zucker und Vanillinzucker glatt rühren und das grob gehackte locker unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Alles mit den unaufgetauten Himbeeren in eine Schale schichten. Mit Schokoladenflocken garnieren.