

Quark-Spekulatius-Himbeer-Dessert

 happy-mahlzeit.com/2019/12/05/quark-spekulatius-himbeer-dessert/

Zutaten für 4 Personen:

- 120 g TK-Himbeeren
- 60 g Gewürzkekse oder Spekulatius
- etwas Zitronensaft
- 240 g Mascarpone
- 400 g Quark
- ca. ¼ Liter Vollmilch
- 4-5 EL Rohrzucker
- Vanillezucker
- Zimt
- frische Minze

Zubereitung:

Mascarpone, Quark und Milch zu einer Creme verrühren. Rohr- und Vanillezucker, eine Prise Zimt und etwas Zitronensaft dazugeben. Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz in grobe Stücke zerkleinern.

Die Hälfte der Creme abnehmen und vorsichtig die Himbeeren unterheben. Die andere Hälfte der Creme auf kleine Gläser verteilen, so dass diese knapp zur Hälfte gefüllt sind. Darauf eine Schicht Spekulatius-Stückchen verteilen, anschließend die Himbeer-Creme darübergeben. Obenauf noch einmal Keksstückchen verteilen. Das Dessert mit Minze dekorieren.

Rezept aus der Klosterküche St. Marienberg

Quelle: NDR - Klosterküche vom 15.4.2016