



Zutaten:

6-8 Port.

Creme:

- 200ml Sahne
- 250g Quark
- 250g Mascarpone
- 120 Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 3 Spekulatius Kekse

- 250g TK-Himbeeren
- 250g Spekulatius

- 100g frische Himbeeren

LAST-MINUTE-WEIHNACHTSDESSERT MIT HIMBEEREN & SPEKULATIUS

So geht's:

- 1** Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Den Quark, die Mascarpone, den Zucker und Vanillezucker miteinander vermengen und eine Prise Zimt hinzugeben. In einem Mixer oder Food-Processor die Spekulatius-Kekse sehr fein zerbröseln und ebenfalls zur Masse geben. Zum Schluss die Sahne unterheben.
- 2** Die TK-Himbeeren in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen sowie den Spekulatius zerbröseln. Diesmal muss er nicht so fein sein, wie in der Creme.
- 3** In ein hohes Dessertglas, Weckglas, Weinglas oder ähnliches die drei Komponenten schichten. Erst etwas Creme, dann die Himbeeren und oben drauf die Spekulatius-Brösel. Solange wiederholen, bis das Glas voll ist, aber wichtig: mit Creme beenden.
- 4** Zu guter letzt auf jedes Dessert 2-3 frische Himbeeren zur Deko setzen und etwas Spekulatius-Brösel darüber streuen. Wer möchte kann auch noch ein kleines Minzblatt oder Rosmarin zufügen.



LOUI BAKERY