

SPEKULATIUS DESSERT

im Glas geschichtet

Verführerisches Schichtdessert für die Feiertage



Zutaten

- 250 g Himbeeren, TK
- 50 g Spekulatius
- 2 EL Vanillezucker
- 200 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 100 ml Milch
- 80 g Zucker
- etwas Zimt

Zubereitung:

Zerbrösele die Spekulatius-Kekse und vermische die aufgetauten Himbeeren mit Zitronensaft und Vanillezucker. Schlage Mascarpone, Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Zimt mit einem elektrischen Schneebesen cremig. Gib etwa 2/3 der Spekulatius-Brösel in Dessertgläser, schichte die Himbeeren darauf und bedecke alles mit der Quarkcreme. Dekoriere das Dessert mit den restlichen Himbeeren und Kekskrümeln – fertig!