

Das benötigen Sie für 4 Personen

250 g	Speisequark
250 g	Mascarpone
5-8 EL	Milch
1/2	Zitrone
3-4 EL	Zucker
1	Vanilleschote oder
1 Pack	Bourbon-Vanillezucker
2-3 EL	Amaretto-Likör
250 g	Erdbeeren
2-3 EL	Amarettini
	Melisse zum Verzieren



Mascarpone-Creme mit Erdbeeren

- 1 Quark, Mascarpone und Milch glatt rühren.
- 2 Mit Saft 1/2 Zitrone, 2 EL Zucker und Mark einer Vanilleschote abschmecken.
- 3 Mit Amaretto verfeinern und Creme kalt stellen.
- 4 Erdbeeren waschen, putzen und zerkleinern.
- 5 Mit 1-2 EL Zucker gut vermischen und mind. ca. 15 Minuten durchziehen lassen.
- 6 Hälfte Amarettini zerbröckeln und zum Servieren Erdbeeren, Amarettinibrösel und übrige Amarettini abwechselnd mit der Mascarpone-Creme schichtweise in einem Glas anrichten.
- 7 Mit Erdbeeren und Melisse verzieren.

Sie können natürlich auch andere Kekse verwenden!

Guten Appetit