

Himbeer-Mascarpone-Schichtcreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mascarpone, 6 Esslöffel Himbeerlikör, 40 gr Zucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, 100 ml Sahne, 250 gr Himbeeren, 40 gr Schokoraspel (Zartbitter), 75 gr Amaretti.

Die Zubereitung:

Mascarpone, Likör, Zucker, Zitronensaft, Sahne (halb steif geschlagen) verrühren. Evtl. mit fl. Sahne oder mehr Likör verdünnen.

Die Hälfte der Creme in eine Schüssel geben, die Hälfte der Himbeeren drauf verteilen, darauf zerbröselte Amaretti und Schokoflocken. Dann die 2. Hälfte auf die gleiche Weise.