

Himbeer-Amarettini-Quark

4 kleine Portionen

Zutaten	
125 g Himbeeren (frisch oder TK)	2 Schüsseln
125 g Quark	1 Mixer
50 g süße Sahne	4 Gläser
½ EL + ½ TL Vanillezucker	
50 g Amarettini	

Zubereitung:

- Zunächst die frischen Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Falls Ihr tiefgekühlte Beeren verwendet, laßt sie erst auftauen.
- Die Himbeeren pürieren oder mit einer Gabel etwas zerdrücken und mit ½ TL Vanillezucker süßen.
- Nun den Quark mit ½ EL Vanillezucker schaumig rühren.
- In einer zweiten Schüssel die Sahne mit dem Mixer steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben.
- Ein paar Amarettini für die Deko beiseite stellen. Die restlichen Amarettini zerkleinern. Amarettini z.B in einen Frischhaltebeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz darauf herumhauen.
- In die Gläser jeweils zuerst eine Schicht Amarettini-Brösel, darüber eine Schicht Quarkcreme und obenauf Himbeerpüree geben.

Dekotipp: Zuletzt entweder einen ganzen Amarettini darauf setzen oder das Dessert mit Bröseln bestreuen und mit einer ganzen Himbeere garnieren.