



Eierlikör-Himbeer-Dessert

Zutaten:

Für ca. 4 große Portionen

- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- 250 g Joghurt, natur
- 200 ml Eierlikör
- 250 g Magerquark
- 110 g Zucker
- 3 TL San Apart
- Himbeeren
- Amarettini
- Schokostreusel oder andere Schokodeko
- Puderzucker



So wird's gemacht:

Zuerst die Sahne mit 1 TL San Apart in einem hohen Gefäß steif schlagen und kurz beiseitestellen. In einer Schüssel wird die Mascarpone mit dem Zucker kurz verrührt. Nun kommt Joghurt und Quark und 2 TL San Apart dazu. Alles wird zu einer schönen Creme gerührt. Zum Schluss unter Rühren den Eierlikör in die Crememasse geben, die Sahne unterheben.



In einem Glas oder ähnlichem Behältnis wird jetzt zuerst etwas der Eierlikör-Dessertcreme eingefüllt. Darauf legst du die Amarettinis, wieder eine Schicht Creme und dann eine Runde Himbeeren. Das Ganze in 2 Runden, wobei die Himbeeren als Abschluss ganz oben fein aussehen 😊

Etwas schokoladiges wie zB. Zebraröllchen oder Schokostreusel und mit Puderzucker bestreuen. Dein Eierlikör-Dessert sollte nun bis zum Servieren in den Kühlschrank gestellt werden.

Lass es dir schmecken ♥

Eigene Notizen: