Mascarpone-Creme mit Spekulatius

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

150 g Mascarpone
150 g Speisequark (20 %)
50 ml Sahne
25 g (ca. 2 EL) Zucker
1/2 Vanilleschote (Mark)
1/2 Bio-Zitrone, Abrieb
ca. 60 g Spekulatius

ZUBEREITUNG

Spekulatius: in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Zwei Drittel für die Gläser, ein Drittel zum Bestreuen beiseitestellen.

Sahne: steif schlagen.

Creme: Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb glatt rühren. Die Sahne vorsichtig unterheben.

Schichten: in 4 Gläser zuerst etwas Spekulatius, dann Creme, wieder Spekulatius und Creme. Oben ca. 1 cm Platz lassen.

Kühlen: mindestens 11/2 Stunden kalt stellen. Der Spekulatius wird dabei weich, das ist gewollt.

Servieren: Birnenkompott obenauf geben und mit den restlichen Spekulatius-Bröseln bestreuen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE