

Das wird für
6-8 Portionen benötigt:

200 ml Sahne
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
250 g Spekulatius
250 g TK-Beeren
100 g frische Himbeeren
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Zimt



DIY Spekulatius-Creme mit Beeren

WEIHNACHTSDESSERT

1. Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Magerquark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zimt miteinander vermengen. 3 Spekulatius so fein wie möglich zerbröseln und untermischen. Zum Schluss die Sahne unterheben.
2. Die TK-Beeren in einem Topf erhitzen und den restlichen Spekulatius in grobe Stücke zerbröseln.
3. Jetzt die Creme und die TK-Beeren abwechselnd in einem Dessert- oder Weinglas schichten.
4. Zu guter Letzt die groben Spekulatius-Brösel darüberstreuen und mit frischen Himbeeren verzieren.

Jetzt zuhause schmecken lassen!



GCP

Bei uns in guten Wänden.