

Mascarponecreme

Zutaten für 6-8 Personen:

- 1 Packung Zimtsterne
- 6 Stk Butterspekulatius
- 400 g Mascarpone
- 500 g Jogurt Natur 3,8 %
- 250 g Magerquark
- 75 g Puderzucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- 4 EL Amaretto
- 1 Stk Orange
- 1 TL Zimt



Zubereitung:

Behalten sie je einen Zimtstern pro Portion zur Dekoration zurück, die restlichen Zimtsterne zerbröseln sie. Die Spekulatius in eine Tüte geben und mit einem Fleischklopfer zu feinen Krümeln zerstoßen. Die Orange auspressen. Quark, Jogurt Puderzucker, Vanillezucker, Amaretto, Zimt und den Orangensaft in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Zum Schluss den Mascarpone in die Creme rühren. Die Creme kaltstellen.

Die Portionen sollten erst kurz vor dem Servieren hergestellt werden, da ansonsten die Zimtsternbrösel die Feuchtigkeit der Creme aufnehmen und matschig werden. Zuerst gibt man 2 Esslöffel Creme in ein Glas, dann bedeckt man die Creme mit Zimtsternbrösel, um dann eine weitere Schicht Creme darüber zu geben. Nun die Portion mit Spekulatiusbrösel bedecken und einen Zimtstern aufrecht in die Creme stecken.

Das ist nun die Weihnachtsversion des Desserts. Statt der Zimtsterne lassen sich auch Früchte oder Butterkekse in die Creme schichten. Den Zimt kann man ggf. dann weglassen.

Guten Appetit