

Dessert mit Mascarpone und Quark

Cantuccini, Quark, Mascarpone und frische Früchte - Dieses einfache Dessert mit Mascarpone und Quark ist gut vorzubereiten und einfach himmlisch lecker.

8 - 10 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g Cantuccini
etwa 3 EL Amaretto (Mandellikör)

Creme:

350 ml Milch
2 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-
Geschmack
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
250 g Mascarpone

Obstbelag:

etwa 125 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)
etwa 200 g Himbeeren oder
Erdbeeren
etwa 100 g Mangos

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich ein Dessert mit Mascarpone und Quark im Glas zu?:

1 Zubereiten:

Cantuccini grob zerbröseln und auf Dessertgläser verteilen. Amaretto auf die Cantuccini träufeln.

2 Creme zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben, Quarkfein zufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Quark und Mascarpone unterrühren. Die Creme auf die Cantuccini geben und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Obst zubereiten:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Himbeeren verlesen oder Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Das Obst mischen und auf die Creme verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



4 Verzieren:

Das Mascarpone-Quark-Dessert vor dem Servieren mit den Dekorblüten dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert schmeckt mit allen Früchten super, die es in der Saison gibt.
- Wenn Kinder mitessen, einfach den Amaretto durch Fruchtsaft ersetzen.

