

# Italienischer Himbeertraum

## Zutaten:

2	Vanilleschoten (Mark davon)
250 g	Mascarpone
500 g	cremiger Magerquark
2 EL	Zucker
200 g	Sahne
200 g	Amaretti
6 EL	Amaretto
	kalten Espresso
300 g	Himbeeren
	Kakaopulver

## Zubereitung:

Mark von 2 Vanilleschoten, 250 g Mascarpone, 500 g cremiger Magerquark und 2 EL Zucker glatt rühren.

200 g Sahne nicht zu fest steifschlagen und unterziehen.

200 g Amaretti zerbröckeln. 1/3 davon in eine Schüssel geben und 2 EL Amaretto und kalten Espresso darüber träufeln.

Ein Drittel der Mascarponecreme und 150 g Himbeeren darauf verteilen.

Dann diesen Vorgang wiederholen, wobei die oberste Schicht Mascarponecreme ist.

Kaltstellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.