

# Beeren- Mascarpone- Joghurt- Creme

## Zutaten

---

300 g Beeren  
100 g Mascarpone oder Quark  
100 g Amarettini  
100 g Himbeersoße  
300 g Joghurt  
50 g Mandel (Stifte oder gehackt)  
0 Zitronensaft  
0 Zucker  
0 Minzblätter

## Zubereitung

---

Beerenobst, wenn tiefgefroren, auftauen, frische Beeren waschen  
Himbeersoße mit den Beeren vermengen  
Gläser bereitstellen und mit den Beerengemisch befüllen  
Amarettini im Gefrierbeutel in Stücke crushen (zerhacken)  
Mandelstifte (oder gehackte Mandeln) in einer Pfanne ohne Öl rösten  
Amarettini und Mandelstifte vermengen  
Mascarpone oder Quark, Joghurt und wenig Zucker verrühren, etwas Zitronensaft dazugeben  
Mandel- Amarettini- Mischung auf die Beeren geben  
Creme ebenfalls in die Gläser füllen  
mit Beeren, Minze oder gehackten Pistazien garnieren