

Quarkcreme mit Beeren

Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g Speisequark 20%
- 1 EL "rische's Schleckermäulchen"
- 8 cl Irish Cream Likör
- ca. 40 g Amarettini
- 2 EL Waldbeer-Konfitüre
- Garnitur: frische Beeren, evtl. Schokoraspeln oder Minzeblättchen

Zubereitung:

- Quark, „rische's Schleckermäulchen“ und Likör in einer Schüssel zu einer glatten Creme verrühren.
- Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerbröseln.
- Die Hälfte der Amarettinibrösel in zwei Dessertgläser geben, darauf die Hälfte der Quarkcreme und je 1 EL Konfitüre darauf schichten.
- Dann nochmal Amarettinibrösel und Quarkcreme.
- Mit frischen Beeren und evtl. Schokoraspeln oder Minzeblättchen garnieren.