

## **Beeren- Joghurt- Mascarpone- Creme**

### Zutaten für 4 Personen:

300g Beeren (tiefgefroren oder frisch)

100g Mascarpone oder Quark

100g Amarettini

100g Himbeersoße

300g Joghurt (1,5%F)

50g Mandelstifte

Zitronensaft, etwas Zucker

frische Minzblätter für die Deko

### Zubereitung:

Beerenobst, wenn tiefgefroren, auftauen

Himbeersoße mit den Beeren vermengen

Gläser bereitstellen und mit den Beeren befüllen

Amarettini im Gefrierbeutel in Stücke crushen (zerhacken)

Mandelstifte 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