

Beerentraum

Zutaten für 6-8 Pers.

250	g	Mascarpone	
250	g	Magerquark	
120	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	Alle Zutaten gut verrühren.
4	dl	Rahm	Stief schlagen und unter die Mascarpone- masse ziehen.
			Die Hälfte der Crème in Dessertschalen anrichten.
500	g	Beeren	Etwas zerkleinern und auf die Crème geben.
			Die restliche Crème über den Beeren verteilen.
5	Stück	Petit Beurre	Leicht zerbröseln.
50	g	Mandelblättchen	
1	EL	Zucker	
1	EL	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker beigeben und die Petit Beurre und Mandeln darin hellbraun rösten. Auskühlen lassen und zum Servieren über den Beerentraum streuen.

