

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

1 Vanilleschote
250 g Mascarpone
250 g Quark (Magerquark)
1 EL Zucker
100 g Kekse (Amaretti)
3EL Amaretto
50 ml Kaffee (Espresso)
150 g Himbeeren
Kakaopulver, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Mascarpone, Quark, Vanillemark und Zucker mit einem Schneebesen glatt rühren. Amaretti zerbröseln. Ein Drittel von den Amaretti in eine Schüssel geben und jeweils 1 EL Amaretto und kalten Espresso darüber träufeln. Ein Drittel der Mascarponecreme und die Hälfte der Himbeeren drauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, wobei die oberste Schicht Mascarponecreme sein sollte. Vor dem Servieren mit dem Kakao bestäuben.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen

Ihre Familie Oberhofer

Familie Oberhofer und die gesamte Küchencrew des Ritterhof
mit Küchenmeister Leo Oberhofer



mascarpone-
creme

Hotel Ritterhof****S - 39040 Seis am Schlern - Italien (BZ)
Tel. +39 0471 706 522 - www.ritterhof.com - Email: info@ritterhof.com

