

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

1 stecca di vaniglia  
250 g di mascarpone  
250 g di Quark (magro)  
1 cucchiaio di zucchero  
100 g di biscotti (Amaretti)  
3 cucchiaini di Amaretto  
50 ml di caffè espresso  
150 g di lamponi  
Cacao in polvere per guarnire

## PREPARAZIONE:

Asportare i semi dalla stecca di vaniglia. Sbattere il mascarpone, il Quark, i semi di vaniglia e lo zucchero con un frustino sino a ottenere un composto morbido. Sbriciolare gli Amaretti. Sistemare un terzo degli Amaretti in una ciotola e cospargere di volta in volta con 1 cucchiaio di Amaretto e caffè freddo. Ricoprire con un terzo della crema di mascarpone e metà dei lamponi. Ripetere il procedimento facendo attenzione che l'ultimo strato sia di crema di mascarpone. Guarnire con il cacao prima di servire.

Vi auguriamo una buona riuscita

Famiglia Oberhofer e tutto il team di cucina del Ritterhof  
con lo chef Leo



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

