



## Beerendessert



### Zutaten für 4 Personen

- 150 g Amarettinis
- 150 ml Sahne
- 300 g Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Himbeeren
- 20 g Puderzucker
- 100 g Blaubeeren
- 150 g Erdbeeren
- 4 Blätter Minze
- 4 Physalis



### Zubehör

- 2 Schüsseln
- 1 Rührgerät oder Schneebesen
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer
- 4 hohe Gläser
- 1 Löffel oder Spritzbeutel



### Zubereitung

Die Amarettinis grob zerbröseln und die Hälfte in die Gläser füllen. Danach die Sahne steif schlagen und kurz zur Seite stellen.

Den Quark mit Vanille und 10 g Puderzucker verrühren und im Anschluss die Sahne unterheben.

Ein Drittel der Quark-Sahnecreme in die mit Amarettinis befüllten Gläser füllen. Die Himbeeren mit 10 g Puderzucker pürieren und in die Gläser einfüllen.

Danach die restlichen Amarettinis und wiederum ein Drittel der Quark-Sahnecreme darauf verteilen. Als nächste Schicht die Blaubeeren einfüllen. Mit der restlichen Quarkcreme die Gläser befüllen und zum Schluss mit halbierten Erdbeeren garnieren.

Die Gläser nochmals kaltstellen und vor dem Servieren mit einem Blatt Minze und einer Physalis verzieren.