

# SPEKULATIUS-MASCARPONE-CREME

250g	TK Himbeeren	vorsichtig vermengen und auftauen lassen. Die marinierten Himbeeren in Dessertschälchen verteilen.
1EL	Zitronensaft	
2EL	Puderzucker	
250 g	Mascarpone	alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und auf die Himbeeren verteilen. (Kann auch geschichtet werden!)
2 Becher	Vanillejoghurt	
75 g	Zucker	
1 Pck	Vanillezucker	
½ TI	Zimt	
2 EL	Sahne	
2 EL	gehobelte Mandeln	
6 Stck	Spekulatius	zerbröseln mit Zucker und Zimt und den gerösteten Mandeln mischen. Das Ganze auf die Creme geben und servieren.
¼ TI	Zimt	
½ EL	brauner Zucker	
<b>Anrichten:</b> Dessertschalen oder einer Glasschüssel		
<b>Garnieren:</b> Mit Sahnetupfer und einer Himbeere		