

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Espressocreme mit Amarettini-Sahne und Himbeeren

#### Zutaten:

75 g Zartbitterkuvertüre  
25 g Butter

#### Creme:

100 g Sahne  
200 g Mascarpone  
100 g Joghurt  
2 Vanillezucker  
3 EL Limetten- oder Zitronensaft  
50 ml kalter Espresso

#### Topping:

200 g Tiefkühl-Himbeeren  
100 g Sahne  
25 g Amarettinis

#### Zubereitung:

- Kuvertüre und Butter im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen.
- Für die Creme Sahne steif schlagen, alle anderen Zutaten dazurühren.
- Schokoladenmasse unterziehen, in Portionsgläser verteilen.
- Für das Topping Himbeeren auftauen, auf der Creme verteilen.
- Sahne steif schlagen und Amarettinibrösel untermischen, auf die Himbeeren spritzen.

#### Tipps:

- Der Nachtisch eignet sich gut zur Vorbereitung: Am Vortag Creme herstellen und in Gläser füllen. Kühl stellen und am Verbrauchstag das Topping aufbringen.
- 2 - 4 EL Kakaolikör können unter die Creme gemischt werden.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel