

# HIMBEER-SCHNEE-DESSERT IM GLAS



Leckere Streusel in Kombination mit cremigem Mascarpone und Himbeerkompott. Das Dessert lässt sich super vorbereiten und kurz vorm Servieren anrichten.



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

## CRUMBLE

Verknete die Zutaten zu einem Streuselteig und lege sie auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech. Friere die Streusel für etwa 30 Minuten ein, damit sie beim Backen nicht auseinanderlaufen. Backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 20 Minuten. Lasse die Streusel komplett abkühlen.

## CREME

Rühre den Mascarpone kurz glatt. Füge dann den Quark, Puderzucker und die Sahne hinzu und schlage es gemeinsam mit dem San-apart steif.

## KOMPOTT

Lasse die Himbeeren auftauen. Verrühre den Kirschsafte mit dem Zucker und der Stärke. Füge alle Zutaten gemeinsam in einen Topf und koche sie einmal auf, sodass die Masse eindickt. Fülle sie noch heiß in Gläser ab und verschließe sie. Lasse sie vollständig abkühlen. Entferne vor der Weiterverwendung die Zimtstange.

## SCHICHTEN

Fülle das Kompott gleichmäßig in kleine Gläschen oder in eine große Schale ein. Streiche die Creme darüber – bei Gläsern funktioniert das am besten mit einem Spritzbeutel. Zerbrösele das Baiser und streue es gemeinsam mit dem Crumble auf die Creme. Bestreue es anschließend mit Glitzerschnee.



Streue das Baiser und Crumble erst kurz vor dem Verzehr darüber, damit sie nicht aufweichen.

Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3

## CRUMBLE:

- 100 g** Butter (weich)
- 80 g** Zucker
- 200 g** Dinkelmehl
- 1 Pr.** Salz
- 50 g** Mandeln (gemahlen)
- 2 Tropfen** Bittermandelextrakt

## CREME:

- 500 g** Mascarpone
- 150 g** Quark
- 50 g** Puderzucker
- 300 g** Sahne
- 6 TL** San-apart

## KOMPOTT:

- 350 g** Himbeeren (TK)
- 4 EL** Mandelsirup
- 200 g** Kirschsafte
- 1** Zimt (Stange)
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 30 g** Zucker
- 25 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt

## DEKO:

- 100 g** Baiserdrops
- 1 Pr.** Glitzerschnee