



## Himbeerwolke mit gerösteten Mandelblättchen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

2 P.	Löffelbiskuit	500 g	Joghurt
500 g	Mascarpone	1 L	Sahne
1 kg	Himbeeren, tiefgekühlt	50 g	Zucker
1 TL	Zimt	1 P.	Mandelblättchen

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in einer Auflaufform auslegen.
2. Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Zimt verrühren und dann die steif geschlagene Sahne unterheben.
3. Die Hälfte davon auf die Biskuits streichen.
4. Dann die Himbeeren darauf geben und mit dem Rest der Creme bestreichen.
5. Im Kühlschrank für mehrere Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Alternativ können auch 20 einzelne Dessertgläschen damit abgefüllt werden.