

# GATCH GAP REZEPTE

BEEREN HIMBEER-DESSERT MIT SPEKULATIUS

Zubereitungszeit 15 - 20 min | Für 5-6 Personen



GATCH GAP  
kochen & genießen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



WWW.GATCHGAP.DE

# Zubereitung

# Zutaten

- **Beeren-Mix** mit **Zucker**, **Wasser** und der **Zimtstange** in einem kleinen Topf mischen und weich köcheln. Dann die **Zimtstange** entfernen und den Beeren-Mix durch ein feines Haarsieb streichen. Das Püree auffangen und beiseite stellen.
  - **Mascarpone**, **Quark**, **Zucker** und **Vanillepaste** zu einer glatten Masse mischen.
  - Die **Sahne** steif schlagen und **Vanillezucker** dabei einrieseln lassen.
  - Die **Mascarponecreme** halbieren. Unter die eine Hälfte die **Sahne** heben und unter die andere Hälfte das Beeren-Püree. Beide Cremes mischen. Jetzt kann geschichtet werden: Je 2 **Spekulatiuskexe/Glas** mit der Hand zerbröseln und in 8 kleine Gläser geben. Mit je einer Schicht Creme bedecken, weitere 2 **Spekulatiuskexe/Glas** zerbröseln und in die Gläser füllen. Nochmal mit jeder Creme bedecken.
  - Vor dem Servieren mit **Zimtsternen** und **Rosmarinzwegen** dekorieren.
- |   |   |
|---|---|
| • | 300 g TK Beeren-Cranberry-Mix                   |
| • | 50 g Zucker                                     |
| • | 2 EL Wasser                                     |
| • | 1 Zimtstange                                    |
| • | 400 g Mascarpone                                |
| • | 200 g Quark                                     |
| • | 3-4 EL Zucker                                   |
| • | 1 TL Vanillepaste oder Mark einer Vanilleschote |
| • | 50 g Sahne                                      |
| • | 1 Pck. Vanillezucker                            |
| • | 150 g Mini-Butter-Spekulatius (glutenfrei)      |
| • | 8 Zimtsterne                                    |
| • | Rosmarinzwige                                   |

Das Catch Cap Team wünscht Guten Appetit !!!



CATCHCAP