

FEINES
AUS DER
STEINHOFF
KÜCHE

ERDBEER AMARETTINI-CUPS



Spargelhof
STEINHOFF

ERDBEER AMARETTINI-CUPS

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSCHEN

200 g Amarettini
4cl Amaretto-Likör
500 g Früchte (Erdbeeren und Himbeeren)
2 EL Erdbeer-Marmelade
150 g Mascarpone
250 ml Sahne
1 P Bourbon-Vanille-Zucker
1 P Sahnesteif
Etwas Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Von den Amarettini einige Stücke zur Deko zu Seite legen. Den Rest zerstoßen und mit 2 cl Amaretto-Likör mischen.

Von den Früchten einige für die Deko zur Seite legen. Die restliche pürieren und mit 2 EL Erdbeer-Marmelade und 2 cl Amaretto-Likör mischen.

Die Sahne mit Bourbon-Vanille-Zucker und Sahnesteif schlagen, die Mascarpone unterheben.

In einem Glas eine Schicht gestoßene Amarettini, darauf eine Schicht Sahne-Mascarpone-Creme, darauf eine Schicht pürierte Früchte geben. Das ganze wiederholen und für einige Stunden kalt stellen.

Zum Anrichten ein Amarettini, eine geviertelte Erdbeere und eine Himbeere auf die obere Schicht legen, mit etwas Puderzucker bestreuen.

TIPP: Schmeckt auch gut nur mit Erdbeeren, nur mit Himbeeren oder mit roter Grütze vom Spargelhof Steinhoff anstelle der selbst pürierten Früchte.

Der Nachtisch kann gut am Vortag gemacht werden.

Noch mehr leckere Rezepte:

 [spargelhofsteinhoff](https://www.instagram.com/spargelhofsteinhoff)
www.spargelhof-steinhoff.de

Spargelhof Steinhoff · Alte Holzstraße 4 · 59302 Oelde
02522 - 21 96 · info@spargelhof-steinhoff.de