

Beeren Creme Dessert zum Valentinstag

Der Valentinstag klopft schon an die Tür. Heute möchte ich Euch ein super einfaches Rezept vorstellen, damit könnt Ihr Eure Liebsten verwöhnen, denn „Liebe geht bekanntlich durch den Magen“. Eine Schachtel Pralinen kann jeder schenken, aber ein Dessert zum Valentinstag ist schon etwas besonderes. Ein Nachtisch geht immer – habe ich recht?





Ich liebe Desserts aller Art, aber meine Favoriten sind Desserts mit Creme und Beeren. Da habe ich vor kurzem einen Nachtisch gezaubert der genau diese Komponenten enthält. Es treffen Quark, Mascarpone und Sahne zusammen um sich zu einer Creme zu vereinen. Noch Beeren dazu und um ein wenig „Wums“ zu erhalten, habe ich die Beeren mit Himbeer-Schnaps beträufelt – himmlisch sage ich Euch!





Rezept für mein Beeren Creme Dessert:

Zutaten:

- 250g Quark
- 250g Mascarpone
- 200g geschlagene Sahne
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 100g Zucker
- 250g gemischte Beeren
- etwas Himbeerschnaps

Für die Deko:

- Schokoherzen
- ein paar Beeren

Zubereitung:

1. Sahne steif schlagen.
2. Quark, Mascarpone, Vanillinzucker und Zucker cremig rühren.
3. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
4. Gläser mit Hälfte der Creme füllen.
5. Beeren auf der Creme verteilen.
6. Die Beeren etwas mit Himbeerschnaps beträufeln.
7. Die restliche Creme auf die Beeren geben und die Oberfläche glatt streichen.
8. Mit Beeren und Schokoherzen dekorieren.

Ich wünsche Euch einen schönen Valentinstag!









Weitere leckere Dessert Rezepte:

- [Himbeer Pfirsich Creme](#)
- [Zwetschgen Frischkäsedessert](#)
- [Orangen Tiramisu](#)
- [Mandarinen Spekulatius Creme](#)