

Ananas-Eierlikör-Schichtdessert



Leicht und locker - mit kleinem Kick! Wichtig! Bitte nur frische Ananas verwenden, wenn das Ananas-Eierlikör-Schichtdessert direkt nach Zubereitung serviert wird. Soll das Dessert vorbereitet werden und anschließend einige Stunden im Kühlschrank verbringen, nehmt bitte Dosen-Ananas, sonst wird die Creme bitter!

4 große Gläser

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 250g Ananasstücke (Frisch oder aus der Dose, siehe Info oben!)
- 2 EL Zucker
- 200 ml Sahne
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Sahnesteif

75 g Kekse (z.B. Amarettini)
180 ml Eierlikör
gebräunte Mandelbättchen

Zubereitung

1. Ananas in Stücke schneiden (Saft auspressen und auffangen) oder Ananas aus der Dose in ein Sieb zum Abtropfen geben und den Saft auffangen.
2. Mascarpone, Quark, Zucker und ca. 100 ml Ananassaft cremig rühren.
3. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben.
4. In Gläser oder eine Glasschüssel füllen in folgender Reihenfolge.
5. Crème, Ananas, Amarettinis, Eierlikör, wiederholen und zum Schluß mit Crème abdecken.
6. In einer Pfanne Mandelblättchen anbräunen, abkühlen lassen und über das Dessert streuen.