

Beerendessert

(für 4 Personen)

Zutaten: 400 g Philadelphia Käse
 4 dl Vollrahm
 150 g Zucker
 1 Päckli Vanillezucker
 500 g gefrorene Himbeeren
 Mandelplättchen (ca. 1/2 Beutel)
 Butterbiscuit (Migros)

Zubereitung:

Den Philadelphia Käse mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren. Den Vollrahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Die Hälfte der Masse in eine Gratinform verteilen. Die gefrorenen Beeren darauf verteilen. Die restliche Masse über den Beeren verteilen.

Die Biscuits zerstückeln und auf der Oberfläche verstreuen. Mandelplättchen drüberstreuen.

Dessert im Kühlschrank aufbewahren.