

## Monika Nagls Rezept: Schneller Nachtisch mit Mascarpone und Kiwi



**Bis 15 Min.**



**Einfach**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. Die Kiwis schälen und mit einer Gabel zerdrücken.
2. Zwei kleine Erdbeeren beiseitelegen und den Rest in kleine Stücke schneiden.
3. Zwei Amarettini ebenfalls beiseitelegen und die restlichen Kekse grob zerbröseln.
4. GOLDSTEIG Mascarpone mit der Sahne und dem Bourbon-Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Etwa die Hälfte der Mascarponecreme in die beiden Gläser füllen und die Kiwis darauf verteilen.
5. Anschließend die Amarettini und die Erdbeeren darauf schichten und mit der restlichen Mascarponecreme bedecken. Mit den beiseitegelegten Erdbeeren und Amarettini garnieren.

### Zutaten



#### Für 2 Nachtischgläser

- 200 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 100 g Sahne
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 150 g Erdbeeren
- 3 Kiwis
- Ca. 12 Amarettini