

Zubereitung

SCHNELLE „MARITOZZI“

Kaffee/Teebegleitung

Ergibt 4 Portionen

ZUM VORBEREITEN

Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten

SCHNELLE „MARITOZZI“

4 Berliner vom Bäcker

1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

1 Beutelchen Vanillezucker, zb. Dr.Oetker

1/2 EL Zucker

100 gr frische Himbeeren, in Stücke geschnitten

1 Beutel weisse Schokoladenglasur

Nach Belieben

frische Blütenblätter

1. Die Berliner waagrecht bis fast zur Mitte einschneiden. Bis zum Gebrauch zur Seite legen.
2. Die Himbeeren in Stücke schneiden.
3. In einem Litermass den Rahm steif schlagen, Den Vanillezucker mit dem Zucker kurz unterrühren, danach die Himbeerstücke unterheben.
4. Die Schokoladenglasur zum Flüssigmachen, nach Anleitung erwärmen.
5. Nun in die Öffnung der Berliner den Himbeerrahm streichen und mit einer Palette schön abstreichen. Auf ein Kuchengitter legen und mit der Kuchenglasur übers Kreuz trappieren.
6. Nach Belieben einige Blütenblätter darüber geben. Trocknen lassen.

Tipp: Die Maritzzi lassen sich einige Stunden im Voraus zubereiten. Im Kühlschrank lagern. Die Maritzzi halten sich 2 Tage frisch. So schnell ist ein feines Dessert gezaubert....herrlich!

Gutes Gelingen, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



KUCHENTRÄUME

Rezept von Belinda Kern