

Bailey's- Creme

ZUTATEN

*500g Sahnequark
500g Mascarpone
2 Becher Schmand
300ml Bailey's
100 - 130g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker
2 Gläser Schattenmorellen
1 Riegel Zartbitterschokolade*

ZUBEREITUNG

1. Quark, Mascarpone, Schmand, den Bailey's und den Zucker in der Nixe mit dem Edelstahl-Schneebeesen gründlich verrühren.
2. Die Creme dann abwechselnd mit den abgetropften Schattenmorellen schichten und abschließend mit der Käsereibe Deluxe die Schokolade reiben und oben auf der letzten Schicht verteilen.
3. Weitere leckere Rezepte gibt es auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de