Himbeer-Quark-Creme

Zutaten:

200 ml Sahne

2 Pck. Vanillezucker

250 g Quark, mager

250 g Quark 40 %-Fettgehalt

½ Zitrone

2 EL Zucker

Himbeersaft

250 g Himbeeren

1 EL Schokoladenraspeln

Ein Rezept von:

Ingrid Schwarz

OV Erbenheim

Das wird gebraucht:

4 Schüssel, Schneebesen, Handrührgerät mit Rührbesen, Reibe, Zitruspresse, Esslöffel, Teigschaber, Dessertschale, Spritzbeutel

So geht's:

Sahne und 1 Pck. Vanillezucker in die Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät aufschlagen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen

Quark, Saft und Schalenabrieb der ½ Zitrone, 2 EL Zucker und 1 Pck. Vanillezucker in eine andere Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen

¾ der Schlagsahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Quarkcreme heben. Die Creme auf zwei Schüssel aufteilen

Mit dem Himbeersaft den einen Teil der Creme rosa färben und in die Dessertschale füllen

Die Himbeeren auf der rosa Creme verteilen

Die helle Creme über den Himbeeren verteilen

Die übrige Sahne in den Spritzbeutel geben und als Kringel auf die Creme setzen

Die Schokoladenraspel über dem Dessert verteilen

Tipp 1: Mit der anderen Hälfte der Zitrone kann man Sprudelwasser einen frischen Kick verpassen

Tipp 2: Je nach Saison können die Himbeeren durch andere Zutaten ersetzt werden, z.B. Mandarinen, Orangen, Bananen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Trauben, Datteln, Nüsse,…