

Himbeertraum



Zutaten für 4 Personen



150 ml Schlagsahne



500 g Magerquark



2 EL Vanillezucker



1 TL Zitronensaft



400 g Himbeeren
(frisch oder TK)



50 g Baiser/Meringe



4 EL Mandelblättchen



Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 25 min

○ Handrührgerät mit
Rührstäben

○ Schüsseln

○ Gabel

○ Kleine Pfanne

○ Esslöffel

*Variation

Obst der Saison verwenden oder
Butterkekse anstelle des Baisers
verwenden.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Himbeertraum



Zubereitung für 4 Personen

- 1 Die Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.
- 2 Den Quark mit Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel cremig rühren. Steifgeschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben.
- 3 Himbeeren ggf. waschen und die Hälfte mit einer Gabel zerdrücken und anschließend alle Himbeeren vermengen.
- 4 Himbeeren abwechselnd mit der Quarkcreme in vier Dessertgläser schichten und bis zum Servieren kaltstellen.
- 5 Baiser zerbröseln und Mandelblättchen nach Belieben ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Dessert zum Servieren damit bestreuen.



Tipps+Tricks

- Für die leichte Variante kann die Sahne auch durch Joghurt ersetzt werden. Auch dieser macht den Quark schön cremig.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages