

# Himbeer-Creme mit Frucht-Spiegel

## Für 2 Personen

500 g Himbeeren, TK    250 g Stracciatella-Joghurt    200 g Magerquark  
200 ml Schlagsahne    1 Zweig Minze    Zucker

Die Sahne mit einer Prise Zucker steif schlagen. Den Stracciatella-Joghurt und den Magerquark mit der Sahne vermengen. 250 Gramm Himbeeren unterheben und die Masse mit dem Zucker abschmecken. Die restlichen Himbeeren pürieren. Die Himbeercreme mit dem Fruchtspiegel auf Tellern anrichten und mit Minzblättern garnieren.

Antonia Engelhardt am 07. Januar 2010