

Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren

Für 2 Personen

125 g Mascarpone	125 g Magerquark	1 Zitrone, unbehandelt
75 g Himbeeren	50 g weiße Schokolade	40 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	5 EL Milch	

Die Himbeeren, bis auf ein paar zum Dekorieren, auf vier Dessertgläser verteilen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit dem Quark, der Mascarpone, dem Zucker und dem Vanillezucker zu einer glatten Crème vermengen. Wenn die Crème zu dickflüssig ist, mit etwas Milch verdünnen. Anschließend die Crème in den Dessertgläsern auf die Himbeeren verteilen. Die weiße Schokolade grob reiben und auf der Crème verteilen. Die Mascarpone-Quark-Crème mit den Himbeeren anrichten, mit jeweils einer Himbeere garnieren und servieren.

Marina Guz am 22. Juli 2010