

Geeiste Himbeer-Creme

Für 2 Personen

200 g Himbeeren, (TK)	200 ml Schlagsahne	250 g Quark
100 ml Milch	1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Orange
50 g Zucker	1 Päckchen Sahnesteif	0,5 Bund Minze

Die Schalen der Zitrone und der Orange abreiben und mit dem Zucker, der Milch und dem Quark verrühren. Die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmischung heben. Die Hälfte der Masse zu den Himbeeren geben, wobei acht Himbeeren beiseitegelegt werden. Die Himbeersahne mit dem Stabmixer pürieren und vier Minzblätter abzupfen. Die pürierte Masse schichtweise in Dessertgläser füllen und dabei immer mit der anderen Masse abwechseln. Mit den ganzen Beeren und den Minzblättern garnieren und servieren.

Frank Meyer am 07. Oktober 2010