

Himbeer-Creme

Für zwei Personen

300 g Himbeeren	1 Zitrone	300 g Sahne
100 g Sahnequark	3 Zweige Minze	15 g Vanillezucker
Puderzucker		

Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Einige schöne Himbeeren für die Dekoration zur Seite legen. Die anderen Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren und die Masse durch ein Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Vanillezucker cremig rühren. Das Himbeerpüree unter den Quark mischen. Anschließend ein Drittel der Sahne unter den Himbeerquark rühren. Die restlichen zwei Drittel Sahne unter die Masse heben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Sahnequark mit etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Minze waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Himbeerquark in ein Dessertglas geben und mit der Minze und einigen Himbeeren garnieren. Anschließend servieren.

Gabriele Kirsch am 15. Januar 2013