

Käse-Sahne-Creme

Für zwei Personen

250 g Himbeeren, TK	200 g Sahnequark	100 ml Sahne
50 g Zucker	1 Bio-Zitrone	20 g Zucker
Puderzucker, Minze		

Die Sahne steifschlagen. Den Quark mit dem Zucker verrühren. Die Zitrone heiß abwaschen und Zitronenabrieb in den Quark geben, mit Zitronensaft abschmecken. Danach die Sahne unterheben. Die Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Himbeeren mit etwas Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Crème in ein Glas füllen, glatt streichen und die Sauce darauf gießen. Mit der Minze garnieren und servieren.

Sandra Gierl am 07. Februar 2013