

Schoko-Quark-Creme mit gemischten Früchten

Für zwei Personen

200 g gemischte Beeren, Tk	100 g frische Beeren	13 g Baiser
250 g Magerquark	65 ml Milch	65 g Nussnougatcreme
1 Päckchen Vanillezucker	Zitronenmelisse	

Die frischen Früchte waschen, trocken tupfen und die Erdbeeren vierteln. Den Baiser grob zerbröseln. Die aufgetauten Früchte in eine Schüssel geben und zuckern. In einem Rührbecher Quark, Milch, Vanillezucker und Nussnougatcreme mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Nun nacheinander den Schokoquark, den Baiser und die aufgetauten Früchte in ein großes Glas schichten. Die Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Das Dessert mit etwas Zitronenmelisse sowie den frischen Früchten garnieren und servieren.

Mario Hinterholzer am 11. Juli 2013