

Mascarpone-Himbeer-Quark

Für zwei Personen

200 g Himbeeren	50 g weiße Schokolade	75 g Naturjoghurt
125 g Mascarpone	200 g Magerquark	75 ml Schlagsahne
10 ml Himbeergeist	100 g Zucker	

Den Quark, den Joghurt, und die Mascarpone mit dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat. Die Sahne in einem hohen Gefäß steif schlagen. Die Himbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Die gewaschenen Beeren in einer Schüssel mit dem Himbeergeist beträufeln und mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Die Quarkmasse und das Himbeerpüree abwechselnd in einem Glas schichten. Die Schokolade mit einem Messer in feine Splitter schneiden. Das Dessert mit der Schokolade garnieren.

Maria Böck am 02. August 2013