

Kleines Quark-Törtchen mit Keks-Boden

Für zwei Personen

75 g Schoko-Cookies	2 Knusperkugeln	1 Zitrone
2 Erdbeeren	50 g Butter	70 g Quark
125 ml Schlagsahne	30 g Zucker	3 Blatt Gelatine
20 g Blockschokolade		

Die Schoko-Cookies in dem Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 40 Gramm Butter schmelzen und in einer Schüssel mit den Cookies gut verrühren. Die zwei Servierringe auf jeweils einen kleinen Teller geben. Den Keksteig gleichermaßen in den Servierringen verteilen. Beide Teller ins Eisfach stellen. Die Gelatine in einen Topf mit ein bisschen Wasser geben und quellen lassen. Die Sahne mit einem Handrührgerät in einer Schüssel Steif schlagen. Den Quark mit etwas Zitronensaft und dem Zucker verrühren. Die Gelatine erhitzen, bis sie geschmolzen ist, ein Esslöffel von dem Quark vorsichtig untermischen, dann die Gelatine zu dem restlichen Quark geben und die Sahne unterheben. Die Crème in die Servierringe mit dem Keksboden geben, jeweils eine Knusperkugel hineindrücken und in das Gefrierfach stellen. Die Törtchen aus dem Servierring lösen. Die Erdbeeren waschen und jeweils eine Erdbeere oben auf das Törtchen legen. Die Schokolade in einem Dampfbad schmelzen, die restliche Butter vorsichtig reinrühren. Die Quarktörtchen auf einem Teller anrichten. Mit der Schokoladensauce garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 22. August 2013