

Himbeer-Creme mit Kokos

Für zwei Personen

250 g TK-Himbeeren	35 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
100 g Schmand	125 g Magerquark	50 g Schlagsahne
1 EL Kokosraspel	Minze	

Die Zitronenhälfte auspressen. Ein paar Himbeeren für die Garnitur beiseite legen, den Rest zusammen mit einem Esslöffel Zitronensaft und zehn Gramm Zucker pürieren. Den Schmand mit Magerquark, dem restlichen Zucker und den Kokosraspeln verrühren. Die Sahne steifschlagen und unter die Schmand-Quark-Masse heben. Etwas Himbeerpüree unter die Quarkmasse rühren, so dass Streifen sichtbar werden. Nun abwechselnd Himbeerpüree und Schmand-Quark-Masse in Dessertgläser schichten. Mit den restlichen Himbeeren und frischer Minze garniert servieren.

Marco Kehr am 30. Oktober 2014