

Beeren-Butterkeks-Dessert

Für 4 Personen

80 g Butterkekse	50 g weiche Butter	400 g frische Beeren
2 EL Puderzucker	200 g Sahne	250 g Magerquark
1 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	

Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Den Boden von 4 Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.

Die Beeren abbrausen und evtl. putzen. 2/3 der Beeren und Puderzucker pürieren.

Die Hälfte des Pürees auf dem Keksboden der Dessertgläser verteilen.

Für die nächste Schicht etwa gleichgroße Brombeeren dicht nebeneinander in die Gläser einsetzen. Für die Deko 4 Beeren beiseitelegen.

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Die Creme in die Gläser spritzen. Mit einem Teelöffel glattstreichen.

Restliches Beerenpüree auf der Quarkmasse verteilen. Mit den übrigen Beeren garnieren.

Die Dessertgläser mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

Sören Anders am 14. August 2020