

Quark-Beeren-Trifle

Für vier Portionen

150 g Zartbitterschokolade	125 g weiche Butter	125 g Zucker
1 Ei	150 g Mehl	50 g Kakaopulver
$\frac{1}{2}$ TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	500 g gemischte Beeren
50 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone, unbehandelt	500 g Speisequark, (20%)
3 EL Vanillezucker	250 ml Schlagsahne	Kakaopulver

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Schokolade mit einem großen Messer grob hacken. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig aufschlagen. Die Eier dazugeben und weitere 3 Minuten schlagen. Mehl, Kakao, Natron und Salz mischen und zusammen mit den Schokostückchen unter die Buttermasse rühren. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Den Teig dabei etwas platt drücken. Die Cookies im Ofen etwa 12 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Beeren waschen, abbrausen und abtropfen lassen. Einige Beeren zur Dekoration beiseitelegen. Die Hälfte der restlichen Beeren mit dem Puderzucker fein pürieren und mit Zitronensaft verfeinern. Speisequark, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Schlagsahne steif schlagen und unter den Quark heben. Schokocookies grob zerbröseln und mit dem Quark, den Beeren und dem Püree in Dessertschalen schichten. Mit Kakaopulver bestäuben und mit einigen Beeren garnieren.

Horst Lichter am 14. September 2013