



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Mascarpone mit Himbeerquark

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Becher Schlagsahne (ca. 200 g)
- 2 Becher Naturjoghurt (à 150 g)
- 250 g Mascarpone
- 500 g Magerquark
- 500 g frische Himbeeren
(oder TK-Ware, aber nicht aufgetaut)
- 100 g Zucker
(wer es süßer mag nimmt bis zu 150 g)
- ½ TI Vanillezucker
- Weißer Schokolade geraspelt
(zum Garnieren)



Zubereitung:

Die Schlagsahne steif schlagen. Quark, Joghurt und Mascarpone gut mit dem Zucker verrühren, am besten das Handrührgerät benutzen, damit sich der Zucker gut löst. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

Nun die frischen oder gefrorenen Himbeeren und die Quarkmasse abwechselnd schichten.

Mit der geraspelten Schokolade bestreuen. Muss mindestens 3 Stunden durchziehen (wegen der Himbeeren).

Meine Tipps:

Man kann das gut am Abend vorher zubereiten und dann im Kühlschrank aufbewahren und ruhen lassen.

Bei Verwendung von frischen Früchten, bitte die Zuckermenge reduzieren!

