

Quarkcreme mit Heidelbeerstreifen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (540 g) Odenwald Wald-Heidelbeeren
120 g Gelierzucker 3:1
250 g 20%igen Quark
1 Limette
30 g Zucker
1 Becher Schlagsahne 200 g
1 Päckchen Vanillezucker

Zubehör:

4 hohe Gläser



Zubereitung:

Die Früchte tropfnass mit dem Gelierzucker mischen. Gut 3 Minuten sprudelnd aufkochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Den Limettensaft mit dem Zucker unter den Quark rühren. Die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen und bis auf einen kleinen Rest unter die Quarkmasse heben.

Abwechselnd Früchte und Quark in die Gläser schichten. Den Schluss bildet eine Fruchtschicht, die mit einem Tupfen Sahne dekoriert ist.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten



Guten Appetit!