

Ananas - Quark

Zutaten:

1 große Dose Ananas (oder frische)
500 g Sahnequark
150 g Creme fraîche
200 g Sahne
4 Eigelb
120 g Zucker
1 Vanillezucker
40 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

- Ananas gut abtropfen lassen.
- Den Saft dabei auffangen.
- Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Eigelb, Zuckermischung und 6 EL Saft cremig rühren.
- Dreiviertel der Ananas mit dem Zitronensaft pürieren.
- Püree unter die Eiercreme heben.
- Creme fraîche und Quark unterrühren.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkcreme heben.
- Quarkcreme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit den restlichen Ananasstücken garnieren.