

Pflaumen - Creme

Zutaten:

380 g Pflaumenkompott bzw. Pflaumenbrot-aufstrich (z.B. Zentis)
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
300 g Himbeeren (TK)
75 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
100 g Magerquark
3 EL Naturjoghurt
200 g Schlagsahne



Zubereitung:

- Die Himbeeren auftauen lassen.
- Vanillezucker, Zimt, Gelatinepulver und 25 g Puderzucker vermischen.
- Zusammen mit dem Quark und dem Joghurt verrühren.
- Kompott zugeben und unterrühren.
- 150 g Sahne sehr steif schlagen.
- Die Sahne unter die Pflaumencreme heben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Himbeeren mit dem Restpuderzucker und der Restsahne pürieren.
- Vor dem Servieren die Himbeersoße über die Pflaumencreme geben.