

Quarkcreme mit Himbeeren

Zutaten:

400 g Himbeeren (frisch oder TK)
300 g Sahnequark
300 g Schlagsahne
150 ml Eierlikör
2 EL Zucker
40 g Puderzucker

Zubereitung:

- TK-Himbeeren auftauen, frische Himbeeren verlesen.
- "Dekorationshimbeeren" beiseite legen.
- Puderzucker und Himbeeren pürieren.
- Quark mit 100 ml Eierlikör verrühren.
- Sahne mit dem Zucker steif schlagen.
- Steife Sahne unter den Quark heben.
- Abwechselnd Püree und Quark in vier hohe Gläser schichten, so dass ein rot-weißes Muster entsteht.
- Mit dem Resteierlikör und Himbeeren dekorieren.