

Quark – Frischkäse – Creme

Zutaten für 5 – 6 Personen:

250 g Sahnequark
200 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
400 g Erdbeeren
50 g Butterkekse
2 Päckchen Vanillezucker
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Die Butterkekse fein zerbröseln.
- Ein paar Erdbeeren für die Garnierung beiseitelegen.
- Restliche Erdbeeren pürieren.
- Quark, Frischkäse und Erdbeerpüree verrühren.
- Vanillezucker, 5 g Gelatine und Keksbrösel unterrühren.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Mit den Erdbeeren garniert servieren.