

Joghurt - Nockerln mit Beeren

Zutaten:

300 g Naturjoghurt
200 g Magerquark
150 g Creme fraîche
100 g Puderzucker
1 kg gemischte Beeren
2 Eiweiß
1 EL Zucker



Zubereitung:

- Joghurt, Creme fraîche, Quark und Puderzucker verrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Ein feuchtes Leinentuch in ein Sieb legen.
- Joghurtmasse in das Tuch geben.
- Mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
- Die Hälfte der Beeren mit dem Zucker pürieren.
- Püree auf vier Dessertschälchen verteilen.
- Von der Joghurtmasse mit einem Löffel Nockerln abstechen und auf das Püree setzen.
- Restliche Beeren um die Nockerln verteilen.