

Quark - Creme mit Amarettini

Zutaten für 5 Personen:

200 g Sahnequark
200 g Schlagsahne
60 g Amarettiniekexse
2 Eiweiß
80 g Schokoladenflocken
60 g Zucker
1 Prise Salz
4 EL Amaretto
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Amarettini fein zerbröseln.
- Amaretto unter den Quark rühren.
- 10 g Zucker, 20 g Gelatinepulver und Brösel vermischen.
- Mischung mit dem Quark verrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Dabei Restzucker und Salz einrieseln lassen.
- Sahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Schokoflocken, Sahne und Eischnee unter den Quark heben.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mit Pistazien garniert servieren.