

Süßes Herzdessert

Rotweincreme:

1 Pck. Dr. Oetker Rotwein Creme
125 g kalte Schlagsahne
125 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

frisches Obst , z. B. Johannisbeeren
Dr. Oetker Dessertschmuck Streuselmix Pink
Dr. Oetker Dessertschmuck Zuckerfiguren



etwa 5 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Rotweincreme: Rotweincreme nur mit Rotwein (liegt der Packung bei) und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten, zuletzt Quark mit dem Mixer (Rührstäbe) unterrühren.

2. Einen Herzausstecher (Ø etwa 7 cm) auf einen Dessertteller legen. Die Creme mit Hilfe von 2 Esslöffeln in das Herz füllen. Ausstecher vorsichtig entfernen. Übrige Creme ebenso in Form bringen. Creme 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Verzieren: Obst waschen, putzen und evtl. zerkleinern.

4. Rotweinherzen vor dem Verzehr mit Dessertschmuck verzieren und mit Obst anrichten.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 8 g, Kh: 20 g, kJ: 823, kcal: 195