

Duo-Quark-Dessert

Fruchtiges Dessert mit Cantuccini

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 150 g Cantuccini

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker DUO

Tortencreme Vanille- & Erdbeer-
Geschmack

200 g kalte Schlagsahne

200 ml Milch

250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Vorbereiten:

Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Die Brösel auf etwa 6 Dessertgläser verteilen.

2 Creme:

Das Cremepulver Vanille-Geschmack in einen Rührbecher geben. 100 g Schlagsahne, 100 ml Milch und 125 g Quark hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe steif schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) geben, schräg einspritzen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen (**Hinweis:** Die Gläser schräg in Eierpappen setzen.). Die Creme Erdbeer-Geschmack entsprechend mit Sahne, Milch und Quark zubereiten, in einen Spritzbeutel geben und schräg auf die helle Creme spritzen. Das Dessert wieder 30 Min. in den Kühlschrank stellen, dann aber gerade stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit frischen Erdbeeren und Sahnetuffs verzieren.