

Gestürzte Quarkcreme

Ein genussvolles Dessert mit Beerenobst.

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
200 g Schlagsahne
80 g Zucker
60 ml Zitronensaft (von etwa 2 Zitronen)
etwa 150 g gemischtes Beerenobst z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren

Außerdem:

etwa 4 Tassen oder Sturzförmchen (etwa 200 ml)

1 Zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und auflösen. Quark mit Sahne, Zucker und Zitronensaft verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Creme auf mit Wasser ausgespülte kleine Sturzförmchen oder Tassen verteilen, dann etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Früchte verlesen, etwa 50 g davon pürieren.

- 2 Zum Stürzen die Quarkcreme jeweils vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Förmchen kurz in warmes Wasser stellen. Die Creme auf Teller stürzen, mit den Früchten und dem Fruchtピューree servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Blattgelatine kann auch 1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen weiß verwendet werden.
- Nach Belieben die pürierten Beeren noch durch ein Sieb passieren.