

Quark-Frucht-Dessert to go

Fruchtiges Schichtdessert mit feiner Quarkcreme.

etwa 20 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Früchte:

250 g Erdbeeren
250 g Weinbergpflirsiche

Quark-Creme:

100 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
etwa 2 EL Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 EL Zitronensaft

Außerdem:

20 Trinkbecher (Inhalt 200 ml)
Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

Wie mache ich ein Quark-Frucht-Dessert to go?:

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.



Boden aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Früchte:

Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Einige zur Dekoration beiseitelegen, die übrigen in kleine Stücke schneiden. Pfirsiche waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.

4 Quark-Creme:

Sahne steif schlagen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und zum Schluss die Sahne unterheben. Die Quark-Creme in einen Spritz- oder Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden.

5 Verzieren:

Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 5 cm) etwa 40 Böden ausstechen. Je einen Boden in einen Plastikbecher geben. Die Hälfte der Früchte daraufgeben und etwa 2/3 der Creme daraufspritzen. Jeweils den zweiten Boden auflegen und wieder mit Früchten belegen. Übrige Creme darauf verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit Erdbeeren und Dekor-Schmetterlingen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können als Böden auch Kuchenreste oder Mini-Cookies verwenden.
- Nach Belieben mit Papierschirmchen garnieren.

