


Quark-Joghurt-Beeren-Dessert

Joghurt und Quark mit frischen Beeren-Früchten mit pflanzlichem Geliermittel

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g gemischtes Beerenobst
250 g Joghurt
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft
200 ml Apfelsaft
2 Btl. Dr. Oetker Vegetarisches Geliermittel

1 Zubereiten:

Beerenobst evtl. waschen, verlesen und 100 g davon pürieren. Joghurt, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker mit dem Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit Schneebesen glatt rühren. Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und das Geliermittel mit einem Schneebesen einrühren. Flüssigkeit unter Rühren sprudelnd aufkochen, dann sofort in die Creme einrühren. Gut verrühren und **die Hälfte davon** auf etwa 6 Dessertgläser verteilen.

2 Fruchtpuree unter die restliche Creme rühren und auf die weiße Creme gießen. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Frische Früchte vor dem Servieren auf dem Dessert verteilen.