

Quarkcreme mit Beerensoße

Süßes Quarkdessert mit frischem Beerenobst für den Sommer

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Quarkcreme:

500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Be. Dr. Oetker Crème double
60 ml Zitronensaft (von etwa 2 Zitronen)
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
80 g Zucker

Beerensoße:

300 g gemischtes Beerenobst, z.
B. Johannisbeeren, Erdbeeren,
Heidelbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Zucker

1 Quarkcreme:

Quark mit Crème double und Zitronensaft verrühren. Gelatine fix hinzufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** glatt rühren. Zucker hinzufügen und glatt rühren. Creme auf 4 mit Wasser ausgespülte kleine Glasschälchen oder Tassen verteilen, dann mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Beerensoße:

Obst verlesen, waschen und etwa 100 g davon pürieren. Vanillin-Zucker und übrige Früchte unterrühren und die Soße nach Wunsch mit Zucker abschmecken.

- 3 Zum Stürzen die Quarkcreme jeweils vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Die Quarkcreme mit der Beerensoße servieren und nach Belieben mit frischen Früchten verzieren.