





# 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)  
125 g 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.