


Rosa-rotes Quark-Dessert

Erdbeerquark-Schichtdessert

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Push-up-cake-pops-Formen:

Quarkcreme:

200 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe
Rot

Zutaten:

etwa 2 EL kalte Milch
Dr. Oetker Gebäcksmuck
Nonpareille
etwa 130 g Eierplätzchen , 40
Stück

1 Quarkcreme:

Sahne steif schlagen. Quark und Quarkfein in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in einen Gefrierbeutel geben. Unter die übrige Creme etwas rote Speisefarbe rühren und ebenfalls in einen Gefrierbeutel geben.

2 Vorbereiten:

Förmchen zusammenbauen. Zum Befüllen der Formen diese in einen Kuchenrost, auf eine Schüssel gelegt, stellen. Milch in ein kleines Schälchen geben und Nonpareilles auf einen kleinen Teller geben. Jeweils ein Plätzchen **nur mit dem Rand** durch die Milch und sofort anschließend durch die Nonpareilles rollen.

3 Zubereiten:

Von den Gefrierbeuteln jeweils eine kleine Ecke abschneiden und mit einer Quarkcreme beginnend einen Tuff auf eine Hälfte des Förmchenbodens spritzen. Jeweils ein Plätzchen schräg daraufgeben und dann mit der anderen Creme einen Tuff in die andere Förmchenhälfte geben. Wieder ein Plätzchen schräg aufsetzen und alles wiederholen, so dass 4 Plätzchen im Zickzack im Förmchen sind. Sofort servieren.