

Süßes Herzdessert

Cremiges Dessert mit Rotweincreme zum Muttertag oder Valentinstag

etwa 5 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Rotweincreme:

1 Pck. Dr. Oetker Rotweincreme
125 g kalte Schlagsahne
125 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

frisches Obst, z. B.
Johannisbeeren

1 Rotweincreme:

Rotweincreme nur mit Rotwein (liegt der Packung bei) und Sahne nach Packungsanleitung zubereiten, zuletzt Quark mit dem Mixer (Rührstäbe) unterrühren.

- 2 Einen Herzausstecher (Ø etwa 7 cm) auf einen Dessertteller legen. Die Creme mit Hilfe von 2 Esslöffeln in das Herz füllen. Ausstecher vorsichtig entfernen. Übrige Creme ebenso in Form bringen. Creme 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Verzieren:

Obst waschen, putzen und evtl. zerkleinern. Rotweinherzen vor dem Verzehr mit Obst anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dessert nach Belieben mit Dessertschmuck verzieren.