

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

American Cookie-Creme mit Birnen

Zutaten: (Für 8-10 Portionen)

- 1 große Dose Birnen, 2 Pck. American Cookies, 2 Becher Sahne,
- 2 Pck. Sahnesteif, 500 g Magerquark, 300 g Frischkäse, 75 g Zucker,
- 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker, flüssiger Süßstoff, Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Cookies in einen Gefrierbeutel geben u. fein zerbröseln. Birnen abgießen (Saft auffangen) u. klein würfeln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.



2. Quark, Frischkäse, Zucker u. Vanillezucker verrühren. Mit ca. 60 ml Birnensaft u. flüssigen Süßstoff verdünnen. Sahne unterheben.



3. Den Boden einer großen Dessertschale mit Creme bedecken, ½ Birnen darauf verteilen, mit Creme bedecken u. mit ½ Cookiebröseln bestreuen. Restl. Birnen, Creme u. Cookies darauf verteilen. Creme über Nacht mit Klarsichtfolie abgedeckt kühl stellen. Mit Zitronenmelisse garnieren.



Tipp des Chaoten: Lecker...

