

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Himbeer-Schichtdessert

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 500 g TK-Himbeeren, 50 g Zucker, 500 g Magerquark, 50 ml Amaretto
- 250 ml Cremefine, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Sahnesteif,
- 25 g gehobelte Mandeln, Zitronenmelisse u. frische Himbeeren

Zubereitung:

1. Die gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel geben u. mit 50 g Zucker bestreuen u. verrühren. Mandel in einer Pfanne ohne Fett anrösten.



2. Quark mit Vanillezucker bestreuen. Cremefine mit Sahnesteif dickcremig schlagen, mit Amaretto unter den Quark rühren.



3. Himbeeren in eine Auflaufform füllen, Sahne-Quark darüber geben u. glatt streichen.



4. Abgedeckt über Nacht kalt stellen. Mit frischen Himbeeren, Mandeln u. Zitronenmelisse garniert servieren.

Tipp des Chaoten: Lecker!



Erstellt von Klaus am 03.03.2018