

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Himbeer-Schoko-Quark

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 50 g Vollmilchschokolade, 500 g Himbeer-Quark von Weihenstephan
- 200 ml Sahne, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Sahnesteif,
- 150 g TK-Himbeeren, einige Himbeeren & Sprühsahne z. Garnierung

Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke hacken. Sahne mit Vanillinzucker u. Sahnesteif steif schlagen.



2. Quark in eine große Schüssel geben. Schokolade & TK-Himbeeren zugeben u. alles unterrühren.



3. Sahne unterheben, in Schalen füllen u. bis zum Verzehr kühl stellen.



4. Mit Sprühsahne u. Himbeeren garniert servieren.

Tipp des Chaoten:

Ein Klasse Dessert! ...und so einfach! Mnjammijamm!

