

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Himbeer-Vanille-Quarkcreme

Zutaten: (Für 10-12 Portionen)

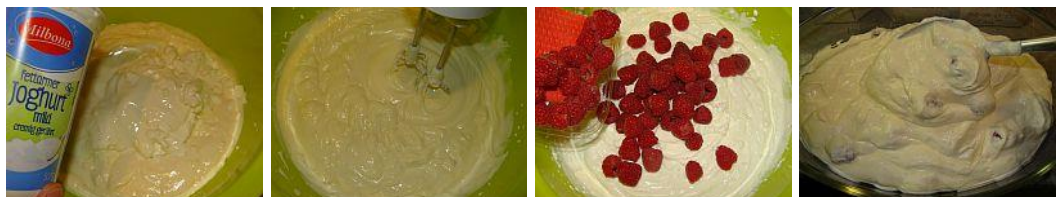
- 1 kg Vanille Joghurt, 500 g Quark, 250 ml Kochcreme z. Schlagen,
- 4 Pck. Vanillezucker, 4 Pck. Sahnesteif, 250 g frische Himbeeren,
- 250 g Joghurt, 30 g Schokoraspel, 30 g Mandelstifte, Minze

Zubereitung:

1. Kochcreme mit Vanillezucker u. Sahnesteif dickcremig schlagen. Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne braun rösten.



2. Vanille-Joghurt, Quark u. Joghurt in eine große Schüssel geben. Alles verrühren. Schlagcreme bis auf 10-12 Himbeeren unterheben, über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Übrige Himbeeren kaltstellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen, mit Schokoraspeln, Mandelstiften, übrigen Himbeeren u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Sommerfrisch, super lecker!



Erstellt von Klaus am 20.05.2024