

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Vanille-Quarkcreme mit Ananas

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 250 ml Cremefine, 4 Pck. Vanillinzucker, 4 Pck. Sahnesteif,
- 250 g Sahnequark, 1 kg Vanille-Joghurt, 1 Dose Ananasstücke,
- 30 g Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Ananas abgießen, Saft auffangen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Joghurt, Quark in eine Schüssel geben, mit Cremefine durchrühren. Ananas mit 3 EL Saft unterheben u. über Nacht kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen u. mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Tipp des Chaoten:

Mit Minze garniert servieren. Lecker!

