

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Vanille-Quarkcreme mit Kirschen

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 250 ml Cremefine (z. Schlagen), je 5 Pck. Vanillinzucker & Sahnesteif
- 250 g Sahnequark, 1 kg Vanille-Joghurt, 1 Glas Kirschen,
- 30 ml Kirschwasser, je 30 g Mandelstifte & Schokoladenraspel

Zubereitung:

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



2. Joghurt, Quark in eine Schüssel geben, mit Cremefine, Kirschwasser u. etwas Saft durchrühren. Kirschen bis auf 8-10 St. unterheben u. über Nacht kühl stellen.



3. Creme durchrühren, in eine Servierschüssel füllen, mit Mandeln u. Schokoraspseln bestreuen. Mit restl. Kirschen garnieren.



Tipp des Chaoten:

Mit Minze garniert servieren. Lecker!

