

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Waldheidelbeer-Quark-Creme

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 1 Glas Waldheidelbeeren (540 g), 300 ml Cremefine zum Schlagen,
- 500 g Magerquark, je 2 Pck. Sahnesteif & Vanillezucker,
- 2 EL Speisestärke, 80 ml Heidelbeer-Likör, 20 frische Heidelbeeren

Zubereitung:

1. Waldheidelbeeren abgießen, Saft dabei auffangen. Cremefine mit Sahnesteif u. 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen.



2. Quark mit übrigem Vanillezucker in eine Schüssel geben, die steif geschlagene Cremefine unterrühren, ½ Heidelbeeren unterheben u. alles in eine Servierschale füllen.



3. Speisestärke mit etwas Saft verrühren, restl. Saft mit Likör aufgefüllt aufkochen. Angerührte Speisestärke einrühren, kurz aufkochen, restl. Heidelbeeren unterheben, etwas abkühlen lassen u. über die Quark-Creme geben. Frische Heidelbeeren verteilt eindrücken u. alles über Nacht kaltstellen. Mit Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Nicht zu süß, super lecker!



Erstellt von Klausि am 02.12.2018