

Backen mit Klausl

Der süße Abschluß:

Waldheidelbeeren-Vanille-Creme

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 300 ml Cremefine Vanilla, 2 Pck. Sahnesteif, 500 g Magerquark, 1 Ei,
- 2 P. Vanillinzucker, 1 Glas Waldheidelbeeren (205 g Abtropfgewicht),
- 100 g weiße Erdbeer Schokolade (Aldi), 2 EL Krokant,
- 5 kleine weiße Toblerone-Riegel, Minze

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Heidelbeeren abgießen, etwas Flüssigkeit davon aufheben.



2. Magerquark mit Ei u. Vanillezucker in eine Schüssel geben u. verrühren. Heidelbeeren mit 4-5 EL Flüssigkeit unterheben. Cremefine unterheben u. über Nacht kalt stellen.



3. Schokolade in kleine Stücke hacken. u. unter die Creme heben. In Dessertschalen oder eine Auflaufform geben. Mit Toblerone Mini, Krokant u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Superlecker, dabei doch so einfach...!



Erstellt von Klausl am 03.11.2011