

Himbeercreme

von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

330 g Himbeeren (tiefgekühlt)

1.5 Stück Vanillezucker (8g)

1.5 cl Zitronensaft

4.0 EL Puderzucker

400 g Magerquark

3.0 dl Halbrahm

Himbeeren in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Vanillezucker, Zitronensaft und Puderzucker mischen. Den Magerquark unterrühren. Den Rahm in einen Rührbecher geben und steif aufschlagen. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Creme in Gläser abfüllen. Wenn gewünscht mit Meringue dekorieren.