

Quark-Frischkäse-Dessert „Berry Cherry“ (ergibt 4 bis 5 Gläser)



Du brauchst:

500 g Magerquark
400 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
Etwa 80 g Honig (je nach Geschmack)
Eine Prise Salz
100 g Heidelbeeren oder andere Früchte
100 g Himbeeren oder andere Früchte
Mark einer Vanilleschote

So machst du´s richtig:

- 1.) Wasche die Beeren und gib sie in eine Schüssel. **Lass welche übrig zur Dekoration!**
- 2.) Püriere die Beeren mit einem Pürierstab.
- 3.) Nimm eine größere Schüssel. Hier kommt nun der Quark, der Frischkäse, der Honig, die Prise Salz und die Vanille hinein. (wie man eine Vanille „auskratzt“, siehst du in dem Video sehr schön)
- 4.) Rühre das Ganze mit einem Handmixer glatt.
- 5.) Gib die Masse in einen Spritzbeutel.
- 6.) Nimm nun Dessertgläser und schichte jeweils die Masse und die Beeren Schicht für Schicht hinein.
- 7.) Dekoriere mit den übrigen Beeren.