



SCHNELLES ERDBEER- QUARK-DESSERT

Zutaten:

4-6 Desserts (je nach Glasgröße)

Creme:

- 300ml Sahne
- 350g Quark
- 250g Mascarpone
- 130 Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker

- 500g Erdbeeren (Frisch oder TK)
- 1 EL Zucker
- 150g Raspelschokolade
- 1 Pck. Butterkekse

Deko:

- Frische Erdbeeren
- Minz-Blätter
- Raspelschokolade

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 35-40 min Backzeit

So geht's:

- 1** Die Sahne steif schlagen und beiseite stellen. Den Quark, die Mascarpone, den Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren und anschließend die Sahne unterheben. Dann die Erdbeeren vorbereiten, dafür diese gemeinsam mit dem Zucker pürieren, ggf. vorher antauen. Abkühlen lassen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerkleinern.
- 2** Nun ein Glas, Weckglas oder Weinglas nehmen und wie folgt schichten:
 1. Schicht: Keksbrösel
 2. Schicht: Erdbeer-Püree
 3. Schicht: Raspelschokolade
 4. Schicht: CremeDann beginnt ihr wieder von vorne, bis das Glas voll ist, aber achtet darauf mit der Creme zu beenden.
- 3** Das Dessert lässt sich mit frischen Erdbeeren, etwas Minze und Raspelschokolade toll dekorieren. Bis zum Verzehr kaltstellen.

