

Schneegestörber



Zutaten (8 Personen):

- 250 g Quark
- 250 g Naturjoghurt
- 400 g Sahne
- 2 Pkt. Sahnesteif
- 150 g Baisertuffs
- 120 g Zucker
- 16g Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 600 g Himbeeren (frisch)

Zubereitung:

Von den Baisertuffs und den Himbeeren je 8 und Stück für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Baisertuffs in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eines Nudelholzes zu kleinen bis mittelgroßen Stücken zerkleinern und zur Seite stellen.

Dann die Creme zubereiten. Dazu den Quark mit Joghurt, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Im Anschluss die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Joghurt-Quarkmasse heben.

Jetzt geht es ans Füllen der Dessertgläser. Hierfür zuerst die Hälfte der Baiserstückchen auf dem Boden der Dessertgläser verteilen, dann mit der Hälfte der Himbeeren bedecken und die Hälfte der Creme darüber geben.

Dann mit der zweiten Schicht ebenso verfahren, den Abschluss bildet hierbei die Quark-Joghurt-Creme. Diese wird abschließend mit den beiseite gestellten Himbeeren und Baiseertuffs sowie eventuell übrig gebliebenen Baiserstückchen dekoriert.

Das Dessert für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann gekühlt servieren.

Nährwertangaben: 395 kcal p.P., 44 g KH p.P.