

Quark-Creme mit Himbeeren

Zutaten: (für 4 Weck-Gläser à 160 ml)

250 g halbfetter Quark
1,5 dl Vollrahm, zu Schlagrahm geschlagen
ca. 3 EL Zucker (für die Creme)
wenig Zucker (zum Süssen der Beeren)
250 g schön reife Himbeeren
ein paar Tropfen Rosenwasser
wenig Zitronenabrieb
ausgekratztes Mark von ¼ Vanille-Stängel

wenig Puderzucker zum Bestäuben der Beeren
1 kleine Handvoll Pistazienkerne, grob gehackt

Zubereitung:

24 Himbeeren zur Seite stellen. Den Rest der Beeren ganz fein zerdrücken, mit wenig Zucker süssen und mit ein paar Tropfen Rosenwasser parfümieren. Achtung: Vorsichtig dosieren, das Rosenwasser schmeckt schnell seifig. Dann das Beeren-Püree auf die Weck-Gläser verteilen.

Den Quark mit dem Zucker süssen und mit dem Vanillemark und mit wenig Zitronenabrieb parfümieren. Gut mischen und dann den Schlagrahm vorsichtig unterheben.

Die Quark-Rahm-Masse auf die Weck-Gläser verteilen und beim Einfüllen in jedes Glas noch je drei Himbeeren geben. Weitere drei Himbeeren kommen als Deko oben auf die Creme. Kühl stellen. Die Deko-Beeren kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben und etwas grob gehackte Pistazien-Kerne auf die Creme geben.
