

Himmlischer Himbeer-Quark-Dessert

Zutaten

(für ca. 6 Weck-Gläser à 1.5 dl)

200 g Himbeeren, püriert und mit etwas Zucker gesüsst

150 g Rahmquark

2 dl Rahm, fest aufgeschlagen

2 Eiweiss, mit einer Prise Salz steif geschlagen

50 g Zucker

wenig Zucker zum Süssen der Beeren

wenig abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Vanille-Mark (½ Vanille-Schote längs aufschneiden und mit einem Teelöffel das Mark herauskratzen)

ca. 3 Löffelbiskuits, in kleine Stücke zerbröckelt

Zubereitung

Die Himbeeren im Mixer fein pürieren und mit etwas Zucker süssen. Rahmquark mit dem Zucker, dem Vanille-Mark und der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Den Schlagrahm darunterziehen und dann das steifgeschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben.

Die fertige Quark-Creme in einen Dressiersack füllen. (Tipp: Den Dressiersack zum Füllen in ein hohes Glas stellen. So lässt er sich problemlos füllen.)

Die zerbröckelten Löffelbiskuits auf die Weck-Gläser verteilen. Dann etwas Himbeer-Püree ins Glas geben und mit der Hälfte des Quarks auffüllen. Anschliessend nochmals etwas Himbeerpüree ins Glas geben und am Schluss mit Quark abschliessen. Mit einer Himbeere dekorieren.

Vor dem Servieren die Gläser mit etwas Klarsichtfolie abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
