

Himbeer-Dessert

Himbeer-Dessert

Schwierigkeit: einfach

Zeit: 30 Minuten

Menu: [21.9.2019](#)

Creatio [Marco Beng](#)

Zutaten (für 12 Personen):

750 gr. frische Himbeeren oder Tiefkühl-Himbeeren
Bund frische Minzen
6 EL Zucker
1200 gr. Speisequark 20 % Fett
3 Päckchen Vanillezucker
Saft von einer Zitrone
24 EL Himbeersirup
450 g Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung

- 1 Frische Himbeeren verlesen, wenn es tiefgefrorene Früchte sind auftauen lassen. Minzblätchen waschen und trocken tupfen.
- 2 Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und 4 EL Sirup verrühren. Jetzt die Sahne steifschlagen und den Sahnefestiger zum Schluss einrieseln lassen. Sahne unter den Quark heben. Die Quarkcreme und Himbeeren mit je 2 EL Sirup in die Gläser verteilen.
- 3 Zum Schluss Himbeeren und Zucker verteilen.
- 4 Mit Minzenblätter dekorieren.