

Mascarpone - Quark - Creme mit Himbeeren

Zutaten (4 Portionen)

150 g	Himbeeren, vorzugsweise frisch
250 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
EL	Milch
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker, Bourbon
½	Zitrone(n)
	Schokolade, weiße

Zubereitung

Die Himbeeren verlesen oder TK-Himbeeren antauen lassen. Auf 4 Gläser verteilen.

Die Zitrone auspressen und mit dem Saft, dem Quark, der Mascarpone, dem Zucker und dem Bourbon Vanillezucker eine Creme herstellen. Je nach Bedarf ca. 5 EL Milch zugeben, so dass eine nicht zu flüssige Creme entsteht.

Auf die Gläser verteilen.

Die Schokolade grob reiben oder mit dem Sparschäler Späne hobeln und auf die Creme verteilen.