



Quark-Beeren-Dessert

Zutaten:

300 g gemischte TK-Beeren
 3-4 EL Zucker (je nach Geschmack)
 140 g Amarettini (zerbröselt)
 1 Schuss Amaretto

1 Becher Sahne
 250 g Magerquark
 1 Päckchen Vanillezucker
Zusätzlich: frische Beeren zum Garnieren

Zubereitung:

1. Gebt 2-3 EL Zucker in einen Topf und lasst ihn unter ständigem Rühren schmelzen und karamellisieren, bis er hellbraun ist.
2. Dann kommen die leicht angetauten Beeren hinzu. Rührt immer weiter, und nach etwa 1 bis 2 Minuten könnt Ihr das Ganze mit Amaretto ablöschen. Keine Angst, der hart gewordene Zucker löst sich nach dem Ablöschen wieder auf.
3. Lasst die Beeren unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten einkochen. Stellt den Topf anschließend beiseite und lasst die Beerenmischung abkühlen.
4. Nun könnt Ihr für die Creme die Sahne mit einem Handmixer steif schlagen. Anschließend Magerquark, Vanillezucker und 1 EL Zucker in eine andere Rührschüssel geben und mit dem Handmixer verquirlen. Hebt jetzt erst die geschlagene Sahne vorsichtig unter.
5. 1/3 der abgekühlten Beeren rührt Ihr vorsichtig unter die Creme.
6. Dann kann es mit dem Schichten losgehen. Stellt Euch Eure Gläschen bereit und füllt zuerst die zerbröselten Amarettini hinein. Anschließend gebt Ihr eine Cremeschicht darauf, entweder mit einem Teelöffel oder einer Spritztülle. Danach kommt eine Schicht Beeren, dann wieder Amarettini, Creme und immer so weiter. Befüllen könnt Ihr nach Gefühl und Größe des Dessertglases. Bei mir hat die Menge genau für 6 Tulpengläser á 220 ml gereicht.
7. Mein Tipp: Stellt die Gläschen für etwa 2 bis 3 Stunden kalt, bevor Ihr Euer Dessert serviert.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de