Quarkcreme Fürst Pückler Art

Dessert » Quark-Dessert

Zutaten (4 Cocktail-Gläser)

» 9 Blätter Gelatine
» 500g - 40% Quark
» 250ml Milch
» 1 Prise Salz
» 4EL Johannisbeersaft
» 50g Zucker
» 3EL Zitronensaft
» 80g Schokolade (zart-bitter)
» 1EL Haselnüsse
» 4 Kirschen (süß)
» Schlagsahne
» Schokoladensplitter
» 4EL Wasser

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Gelantine in Wasser einweichen
- Quark, Milch und Salz aufschlagen
- Gelantine ausdrücken
- in 4EL heißes Wasser geben und auflösen
- Quarkcreme unterrühren
- Crememasse in 3 Teile aufteilen

Rote Creme:

- Grundcreme mit Johannisbeersaft verrühren
- mit Zucker abschmecken

Weiße Creme:

- Grundcreme mit Zitronensaft verrühren
- mit Zucker abschmecken

Braune Creme:

- Grundcreme mit weicher Schokolade verrühren
- mit Zucker und gehackten Nüssen mischen

Fertigstellung:

- Cremes schichtartig in 4 Gläser verteilen, kühlen
- mit Sahne, Kirschen und Schokosplittern garnieren

angelegt am: 04.08.2002 Rezept-Nr: 12

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke