

Limetten-Quarkcreme mit Früchten

Dessert » Quark-Dessert

Zutaten (8 Personen)

- » 6 Blatt Gelatine
- » 2 Limette(n)
- » 750g Quark
- » 100g Zucker
- » 250ml Schlagsahne
- » 500g Erdbeeren
- » 1 Mango
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » Zitronenmelisse
- » Limettenscheibe(n)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limetten abbrausen, trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Quark und Zucker verrühren.
2. Die Gelatine auflösen, mit 3EL Quark verrühren, unter den restlichen Quark ziehen. Etwa 30min kühlen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Dann die Limetten-Quark-Creme in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Puddingform füllen und ca. 4 Stunden kühlen.
3. Die Erdbeeren behutsam waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln. Obst mit dem Vanillinzucker vermengen.
4. Die Puddingform kurz in heißes Wasser tauchen und die Quarkcreme auf eine Platte stürzen. Mit den Früchten anrichten und mit Melisseblättchen sowie Limettenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 250kcal/E14g/F10g/KH25g pro Portion

angelegt am: 27.01.2005

Rezept-Nr: 1442

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