

Himbeertraum

Zutaten:

400 g	Schlagsahne
400 g	Magerquark
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Baiser
600 g	TK-Himbeeren
25 g	frische Himbeeren

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Quark mit Vanillezucker in einer großen Schüssel glattrühren und Schlagsahne unterheben.

Baiser grob zerbröseln, ca. 50 g beiseitelegen.

In einer großen Schüssel oder in 5 Portionsgläsern abwechselnd Baiser, gefrorene Himbeeren und Quarksahne schichten, bis alles verbraucht ist. Dabei mit Quarksahne abschließen. Mehrere Stunden, zum Beispiel über Nacht, durchziehen lassen.

Vor dem Servieren frische Himbeeren waschen. Himbeertraum mit den Beeren und übrigem Baiser garnieren.