

Schnelles Himbeerdessert

Zutaten | 6 Portionen

200 g	Schlagsahne
250 g	Magerquark
200 g	Frischkäse (mind. 40% Fett i.Tr.)
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
300 g	Himbeeren
2 EL	Butter
2 EL	Zucker
100 g	Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Sahne in einer hohen Rührschüssel mit den Schlägern des Handrührgerätes steif schlagen.
- Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker in einer anderen Schüssel zu einer glatten Masse verrühren.
- Steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Abwechselnd Creme, Himbeeren und Creme in Gläser schichten.
- Für das Topping die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Mandeln hineingeben und mit dem Zucker bestreuen.
- Bei milder Hitze karamellisieren und dann abkühlen lassen.
- Die erkalteten Mandeln über das Dessert geben.

Tipp:

Falls keine frischen Himbeeren Saison haben kann man auch tiefgekühlte verwenden.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 205 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
437 kcal	27,5 g	31,8 g	14,7 g	132 mg