

Erdbeer-Quark-Dessert

Zutaten | 4 Portionen

75 g	Zartbitterkuvertüre
5 g	Kokosfett
25 g	Mandeln, gestiftet
40 g	Cornflakes
200 ml	Sahne
250 g	Quark
200 g	Frischkäse
75 g	Puderzucker
1 Pkg	Vanilleextrakt
350 g	Erdbeeren
	Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: 4 Std.

Zubereitung:

- Kuvertüre fein hacken und zwei Drittel davon in einem Wasserbad erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Vom Wasserbad nehmen und die restliche Kuvertüre sowie das Kokosfett unterrühren.
- Mandeln und Cornflakes mit der flüssigen Schokolade vermischen und mit zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backpapier setzen. Die Schoko-Crossies im Kühlschrank fest werden lassen.
- In der Zwischenzeit für die Creme die Sahne steif schlagen.
- Quark, Frischkäse, Puderzucker und Vanilleextrakt zu einer glatten Creme verrühren. Die Sahne unterheben und die Creme kühl stellen.
- Erdbeeren waschen, putzen, den Stiel entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Einige Erdbeeren für die Dekoration zur Seite legen.
- Schoko-Crossies aus dem Kühlschrank nehmen und einige für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Crossies sowie die restlichen Erdbeeren unter die Creme heben und alles für ca. 4 Stunden kühl stellen.
- Dessert mit Erdbeeren, Minzblättern und den Schoko-Crossies dekorieren und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 280 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
---------	------	---------------	--------	---------

627 kcal	38,4 g	51,7 g	21 g	191 mg
----------	--------	--------	------	--------