

# Spaghetti-Nachtisch

## Zutaten | 16 Portionen

500 g	Mascarpone
500 g	Speisequark
4 EL	Zitronensaft
200 g	Puderzucker
700 g	Sahne
1 kg	Erdbeeren (TK oder frisch)
1 Tafel	weiße Luftschokolade

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Die Erdbeeren ggf. auftauen lassen und pürieren.
- Mascarpone, Quark, Puderzucker und Zitronensaft verrühren.
- Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quark-Mascarpone-Creme heben.
- Damit die Creme wie Spaghetti aussehen, diese durch eine Spätzlepresse in eine Auflaufform pressen.
- Die Erdbeersoße auf der Creme verteilen.
- Die Schokolade raspeln und als Deko auf der Erdbeersoße verteilen.

## Tipp:

Das Dessert in Gläser anrichten – besonders parktisch für Gäste!

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
218,6 kcal	17,0 g	12,1 g	3,9 g	50,1 mg