

blumiges Quarkdessert

Zutaten:

- ☞ ▶ 250 g halbf. Topfen
(altern. 20 % Quark)
- ☞ ▶ 2 EL Joghurt
- ☞ ▶ 2 -3 EL Zucker
- ☞ ▶ einige Himbbeeren
- ☞ ▶ einige schwarz. Johannisbeeren
- ☞ ▶ ½ Pck. Tortenguß hell
- ☞ ▶ 125 ml Orangensaft

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl : 4 Pers.



Zubereitung :

Den Topfen mit dem Joghurt & Zucker gut verrühren. In vier vorbereitete flache Schälchen füllen.

(Ich habe Topfen genommen, er ist fester in der Konsistenz, bei Quark evtl. weniger Joghurt nehmen, damit es nicht zu flüssig wird.)

Himbbeeren mit Johannisbeeren versehen und als Blume auf die Quarkmasse setzen.

Für die gelbe Mitte, den Orangensaft in einen Topf geben, mit dem Tortenguß vermischen & kurz aufkochen lassen. Mit einem EL in die Mitte einen Klecks geben.