
QUARKSCHAUM MIT HIMBEERPÜREE



Schnell und raffiniert!

Für 6-8 Portionen:

Zutaten:

Beeren: 1 kg gemischte Beeren
1 El Cointreau
1 El Zucker
1 El Zitronensaft

Quarkschaum: 375 g Sahnequark (40% Fett)
200 g Crème fraiche
4 El Schlagsahne
2 Eiweiß

Zubereitung:

Am Vortag den Quark mit Crème fraiche und Sahne verrühren. Die Eiweiß sehr steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees locker unter die Quarkmasse rühren, den Rest darunterheben. Ein Sieb aus Kunststoff oder Edelstahl mit einem feuchten Mulltuch auslegen. Die Masse einfüllen, abdecken und über einer Schüssel im Kühlschrank bis zum nächsten Tag abtropfen lassen.
Die Beeren, wenn nötig, putzen und waschen. (Himbeeren bitte nicht waschen) Cointreau, Zucker und Zitronensaft daruntermengen. Durchziehen lassen.
Zum Servieren die Creme auf eine große Platte stürzen und mit den Beeren anrichten.

Tip: Kann auch nur mit Himbeerpüree angerichtet werden.

Guten Appetit!