



Quarkspeise mit Beeren und Schokoknusper



Zutaten

- 250 g Sahnequark (40% Fett)
- 250 g Mascarpone
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 kg gemischte Beeren
- 200 g Zucker
- 200 – 300 g Schoko-Knuspermüsli
- Minze für die Dekoration

Zubereitung. Ca 40 Min.

Schritt 1

Am Anfang bereiten wir die Creme zu. Dazu den Quark mit der Mascarpone in eine Schüssel geben, die Vanille anschließend hinzufügen und alles gründlich glattrühren. Danach wandert die fertige Creme in den Kühlschrank.

Schritt 2

Nun 700 g Beeren mit dem Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Den Zitronensaft hinzugeben und alles offen für 10-20 Minuten einkochen lassen, bis es die Konsistenz von Roter Grütze hat. Die Mischung vom Herd nehmen und in einer Schale komplett abkühlen lassen.

Schritt 3

Dann geht es ans Schichten. Die Beerengrütze gleichmäßig in Gläser verteilen, die Grütze darf komplett aufgebraucht werden. Darauf jeweils eine Schicht der Quarkcreme geben. Darauf ein paar frische Beeren verteilen und mit 3-4 EL Knuspermüsli toppen. Den Rest der Quarkcreme darauf geben und mit den übrigen frischen Beeren und ein paar Minzblättern dekorieren.

Wer möchte, dass es ordentlich knuspert, darf sofort loslöffeln