



Beerencreme

Zutaten

150 g Speisequark
200 g Joghurt nature
3 Blatt Gelatine
375 g Beeren gemixt
wenig Zitronensaft
3-4 EL Zucker
2 Eischnee
3 EL Weizenkeime

Zubereitung

Quark und Joghurt miteinander vermischen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Einen kleinen Teil des Beerenpürees in einer Pfanne erwärmen (nicht kochen) und die Gelatine darin auflösen.

Das restliche Püree, den Zitronensaft und den Zucker hineinrühren. Im Kühlschrank 1 h ansulzen lassen, bevor der Eischnee vorsichtig daruntergezogen werden kann. Zuletzt Weizenkeime daruntermischen.

Anschliessend nochmals 1 h im Kühlschrank fest werden lassen.