

Vanillecreme mit Erdbeeren



Zutaten:

500 g Erdbeeren
Puderzucker
250 g Quark
100 ml Sahne
100 g Sauerrahm
1 Vanilleschote
Zitronensaft
Zucker



Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, mit etwas Puderzucker vermischen und ziehen lassen.
Quark mit der ausgelösten Vanilleschote, 1EL Zucker und ein paar Spritzern Zitronensaft vermischen.
Sauerrahm und Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, unter den Quark heben, in Spritzbeutel füllen und kalt stellen.

4 schmale Gläser zuerst mit einem Teil der Vanillecreme befüllen, dann mit einem Löffel einige geviertelte Erdbeeren darüber geben. Jetzt wieder eine Schicht Vanillecreme einfüllen, nun mit einer Schicht von Erdbeeren enden und etwas vom ausgetretenen Erdbeersaft darüber träufeln.

Variante: Quarkcreme in Schälchen füllen, Erdbeeren darüber geben und mit einem Klecks Quarkcreme und etwas Erdbeersaft anrichten. Mit Zitronenmelisse und Minzeblättern garnieren.