



Quark-Mascarpone-Creme

Man nehme für 6-8 Portionen:

250 g Mascarpone
500 g Quark (20%)
150 g feinsten Zucker
200 ml Sahne
200 g weiße Blockschokolade [weiße Couvertüre]
300 g TK-Himbeeren

- Blockschokolade reiben
- Sahne steif schlagen

Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Sahne unterheben. Die Hälfte der Schokolade in eine Schüssel geben, darauf die Creme, dann die noch gefrorenen Himbeeren und zum Schluss die restliche Schokolade. Servieren, wenn die Himbeeren angetaut sind.