



Himbeertraum

Für 6 Portionen

Zutaten:

500 g Sahne

500 g Quark

200 g Baiser oder Löffelbiskuits

750 g gefrorene oder frische Himbeeren, evtl. ca. eine Tasse Himbeersoße

Evtl. 1 Päckchen Vanillezucker

Etwas brauner Zucker oder Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Sahne evtl. mit 1 Päckchen Vanillezucker schlagen und mit Quark vermengen. Den Boden einer flachen Form mit Löffelbiskuits auslegen. Dann die Himbeeren, die ca. 2 Stunden vorher aus der Truhe genommen wurden oder die frischen kurz aufkochen und mit der Himbeersoße vermengen. Kurz abkühlen lassen und auf den Löffelbiskuits verteilen. Zum Schluss die Quark-Sahne darauf verteilen. Dann ein bisschen brauner Zucker oder Zimt und Zucker drüber streuen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145