

thermomix

VORWERK

Himbeer-Schicht-Dessert mit weißer Schokolade

TM31

10 Glas/Gläser

einfach

Zutaten

Himbeermasse

- 300 g TK-Himbeeren, angetaut
- 3 EL Rote Marmelade

Quarkcreme

- 200 g Sahne
- 100 g weiße Schokolade, in Stücken
- 60 g Milch
- 2 EL Vanillezucker, selbstgemacht
- 500 g Magerquark
- einige Minzblättchen, nach Belieben

Zubereitung


Himbeermasse

Von den Himbeeren ca. 10 als Garnierung bei Seite legen.


Die restlichen Beeren mit der roten Marmelade verrühren, zur Seite stellen.

Quarkcreme

Die Sahne auf **Stufe 3** schnittfest schlagen, umfüllen.

Schokolade, Milch und Vanillezucker in den  "**Mixtopf geschlossen**" geben, **2 Min./50°/Stufe 1** schmelzen.

Quark zugeben und **15 Sek./Stufe 3** verrühren.

Geschlagene Sahne zugeben und **15 Sek./** "**Linkslauf**" /**Stufe 4** unterheben.

Fertigstellung

Quarkcreme und Himbeermasse abwechselnd in kleine Gläschen füllen, mit einer Himbeere und nach Belieben mit Minzblättchen garnieren.

1 - 2 Stunden kühl stellen.

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung

gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: Poellinger Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>