

Quarkcreme mit Fruchtmus

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Zutaten pro Portion:

- 2 EL Quarkcreme
- 2 EL Fruchtmus (aus Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen ...)
- 4 Schokosticks (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Servierring 8-10 cm

1. Quarkcreme gibt es fertig zu kaufen. Eher einen Quark mit mehr Fettgehalt nehmen. In Frankreich nimmt man "fromage blanc".

2. Früchte waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Gabel zerdrücken oder durch das Passiersieb (größte Stufe) streichen.

3. Für Erwachsene: keinen Zucker zufügen!

4. Zum Anrichten das Fruchtmus auf Dessertteller verteilen und die Quarkcreme in einen Servierring pressen. Optional mit Schokosticks garnieren.

5. Wenn man keinen

Servierring hat: Quarkcreme in eine Desserschale geben, mit einem Esslöffel eine Mulde formen und das Fruchtmus hineingeben.

Hinweise:

Rezeptanregung und Foto stammen aus dem Restaurant de la Citadelle in Saint-Tropez, 2004. Dort war die Quarkcreme sehr luftig und leicht.

Für das Fruchtmus kann man auch gemischte Beeren auftauen und mit dem Mixstab pürieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Nachspeisen, Früchte, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2021