

Nachtisch im Glas - Quarkspeise mit Brombeermus

Quarkspeise mit Sahne und Brombeerpüree eignet sich perfekt als letzter Gang einer Menüfolge. Dieser lebendige und vielseitige Nachtisch im Glas begeistert mit seiner leckeren Brombeernote. Mit nur 5 Zutaten ist es zu jeder Jahreszeit traumhaft lecker. Ernte Ahhs und Ohhs!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 197 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 197 Kalorien | Fett: 10 g | Kohlenhydrate: 22 g | Eiweiß: 4 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 19 g

Zutaten:

- » 150 Gramm **Zucker**
- » 350 Gramm **Brombeeren**
- » 200 Gramm **Sahne**, 200 Gramm Becher (30% Fett)
- » 250 Gramm **Quark**, 20 % Fett
- » 100 Gramm **Butterkekse**

Aus dem Vorrat:

- » 1 Esslöffel **Butter**
- » 1 Teelöffel **Sahnesteif**
- » 1 Teelöffel

Johannisbrotkernmehl (*falls vorhanden*) – Zum Andicken für das Brombeerpüree

Küchenhelfer:

- » Hohes Gefäß
- » Handmixer
- » Hohes Glas
- » Pürierstab
- » Topf und Esslöffel
- » Spritzbeutel

So wird's gemacht:

1. Schritt – Schlagsahne machen:

Schütte in ein hohes Gefäß den Becher Sahne hinein. Dazu kommt 1 Teelöffel Sahnesteif hinzu. Mit dem Stabmixer circa 1 Minute bis 1,5 Minuten schlagen, bis die Sahne fest ist.

2. Schritt – Brombeermus herstellen:

Gib die Brombeeren in ein hohes Gefäß. Die Hälfte vom Zucker und Johannisbrotkernmehl miteinander vermengen, um Klümpchen zu vermeiden. Nun kommt das Zuckergemisch zu den Brombeeren. Mit dem Pürierstab wird alles vermengt, bis die Brombeeren zum Mus geworden sind.

3. Schritt – Quarkspeise vorbereiten:

Den Becher Quark in eine Schale geben. Den restlichen Zucker hineinschütten. Die ganze Masse umrühren und Kühl stellen. Kekse in eine separate Schüssel zerbröckeln. 1 Esslöffel Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, und über die Kekskrümel träufeln und verrühren.

4. Schritt – Dessert in Gläser schichten:

Die Schlagsahne in die Quarkspeise unterrühren. Kekskrümel in die Gläser verteilen und einen kleinen Rest beiseitelegen. Die Quarkspeise mit dem Brombeerpüree in Schichten in die Gläser füllen. Als Topping die Kekskrümel und Brombeeren verzieren.

Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥