

Quarkcreme mit Kirschen

Zutaten:

1 Päckchen Vanille - Dessert - Sauce
250 g Magerquark
250 g Sahnequark
150 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 Glas Kirschen
25 g geriebene Nüsse
½ TL Zimt
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Die Kirschen gut abtropfen lassen.
- Quark, Sahne und Zitronensaft verrühren.
- Puderzucker, Saucenpulver, Zimt, Nüsse und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkcreme rühren.
- Abgetropfte Kirschen unterheben.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.