

Beerige Joghurt-Quark-Crème

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Zutaten:**

300 g Beeren gemischt
250 g Joghurt
250 g Quark
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft
2 dl Apfelsaft
2 Beutel Dr. Oetker Veganes
Geliermittel

1 Zubereitung:

Joghurt, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker mit dem Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und mit Schneebesen glatt rühren. Masse halbieren.

1 dl Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und 1 Beutel vom Geliermittel mit einem Schwingbesen einrühren. Flüssigkeit unter Rühren sprudelnd aufkochen, dann sofort in die eine Hälfte der Crème einrühren. Gut verrühren und die Hälfte davon auf etwa 6 Dessertgläser verteilen und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen, damit die Masse fest werden kann.

- 2** Beeren waschen, verlesen und 100 g davon pürieren. Nochmals 1 dl Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und 1 Beutel Geliermittel mit einem Schwingbesen einrühren. Flüssigkeit unter Rühren sprudelnd aufkochen, dann sofort in die zur Seite gestellte Hälfte der Crème einrühren. Gut verrühren und das Fruchtpüree unter die restliche Crème rühren und auf die weisse Crème in den Gläsern giessen. Nun das Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Frische Früchte vor dem Servieren auf dem Dessert verteilen.