

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Fruchtiges Schichtdessert

für ca. 6 Personen

Ein Becher Sahne - 500g Magerquark - 250g Mascarpone - 1 Paket Vanillezucker - 150g Zucker - 150g TK-Früchte (z.B. Himbeeren, Fruchtmix, Blaubeeren, Erdbeeren, Trauben {frisch!}) -

6 Butterkekse - etwas weiße Schokostreusel -

Optional: ein paar Löffelchen Krokant - 1 Vanilleschote - etwas dunkle Schokostreusel - 1 Becher griechischer Joghurt

Eine große Schüssel zur Hand nehmen, den Magerquark und die Mascarpone vermengen. In einer weiteren Schüssel die Sahne schlagen und anschließend unter die andere Masse heben. (Ich habe auch den Becher griechischen Joghurt an dieser Stelle untergehoben). Den Zucker abmessen und unterheben. (Optional das Mark einer Vanilleschote unterheben)
Die Butterkekse mit einem Stößel zerkleinern und in die bereitgestellten Gläser auf den Boden schütten, sodass dieser bedeckt ist.

Anschließend das erste Drittel der Gläser mit der Masse füllen.

Nun wahlweise etwas Krokant, Butterkekse oder Schokostreusel einfüllen, mit Früchten bedecken.

Eine weitere Schicht der Quarkmasse einfüllen, anschließend wieder mit etwas knusprigem toppen und mit Früchten schließen.

Zum letzten Mal etwas der weißen Masse auffüllen - das Glas fast komplett füllen.

Mit Splittern der weißen Schokolade und einer Frucht dekorieren.

Anschließend die Gläser über Nacht im Kühlschrank lagern.

Das Rezept kann nach Wahl frei variiert werden. Tobt euch aus!

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Kühlzeit: über Nacht in den Kühlschrank

Guten Appetit und viel Freude beim Essen!