

Rote Grütze-Desserttraum

Zutaten für 6-8 Portionen:

500 g Magerquark
50 g Zucker
3-4 EL Osterland Dessert Soße
400 g Sahne
100 g Baiser
Ca. 400 g TK-Himbeeren
Ca. 800 g Osterland Rote Grütze
125 g frische Himbeeren



Zubereitung:

1. Quark mit Zucker und Dessert Soße verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Baiser grob zerbröseln. Zunächst die Hälfte des Baisers in eine große Schüssel füllen, dann die Hälfte der TK-Himbeeren darauf verteilen und mit der Hälfte der Quark-Sahne-Creme bedecken. Anschließend die Rote Grütze einfüllen und darauf schichtweise das verbleibende Baiser, die TK-Himbeeren und die übrige Quark-Sahne-Creme verteilen.
2. Das Dessert ca. 2-3 Stunden kalt stellen.
3. Frische Himbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen, das Dessert damit garnieren und servieren.