

## HIMBEER-QUARKDESSERT

Für 4 Portionen:

500 g Magerquark  
150 ml Sahne/Rama Cremefine zum Schlagen  
150 g TK-Himbeeren  
3 EL Zucker  
1 P. Vanillezucker  
Saft von 1 Zitrone  
Minze als Garnitur

Die Sahne/Cremefine zum Schlagen mit dem Vanillezucker steif schlagen. Quark, übrigen Zucker sowie Zitronensaft hinzufügen und gut verrühren.

TK-Himbeeren vorsichtige untermengen und auf 4 Gläser/Schüsselchen verteilen. Vor dem Servieren mit Minze garnieren.

**Hinweis:** Die Himbeeren sollten ca. 30-45 Minuten vor Servieren untermengt werden, damit sie bei Verzehr aufgetaut sind. (Bei einem evtl. notwendigen Transport ohne Kühlmöglichkeit, einfach die Himbeeren erst kurz vor Abfahrt untermengen, dann wirken sie selbst als Kühlung.)