

Tipp der Woche

20. Juli 2015

Nachtisch „Sommernachtstraum“

Zutaten für die Quarkmasse:

750 g Magerquark

200 g Mascarpone

2 Becher geschlagene Sahne

100 g Mohn

1-2 Päckchen Vanillinzucker

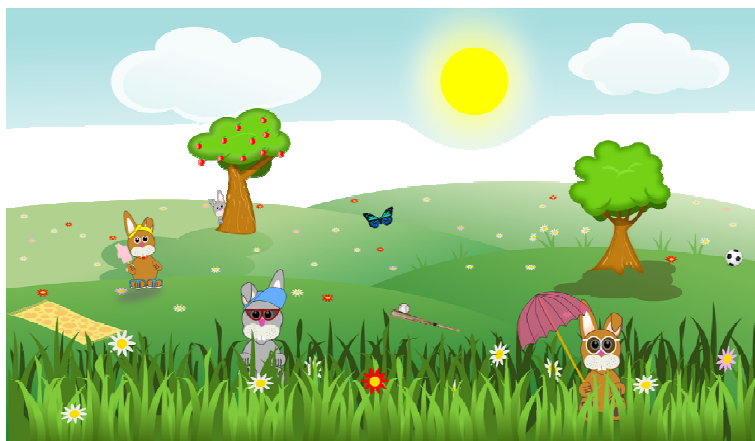
Zucker

„Belag“:

750 g rote Grütze

Zubereitung:

Aus den Zutaten die Quarkmasse herstellen und mit Zucker abschmecken. Die Masse im Kühlschrank gut durchziehen lassen und vor dem Servieren mit der roten Grütze „auffüllen“.



Guten Appetit!