

Thomas' köstliches Frucht-Dessert

Zutaten für die Quarkmasse:

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

1/2 Zitrone

40 g Zucker

50 g Rohmarzipan (zerkleinern)

etwas Mineralwasser und Saft der Früchte

evtl. etwas Amaretto

evtl. etwas aufgelöste Gelatine

Cantuccini (ital. Mandelgebäck)

Beeren-Früchte nach Belieben

Alles Zutaten für die Quarkmasse zusammen in die Küchenmaschine und dort bei geringer Umdrehungszahl mindestens 10 min verrühren. Die Masse muss cremig, darf aber nicht zu dünn sein.

In eine Schüssel leicht zerkleinerte Cantuccini einschichten, bei wenig Zeit zum Durchziehen kann jedes Gebäckteil einzeln mit Flüssigkeit beträufelt werden, damit es schön durchzieht.

Jetzt abwechselnd mit Quarkmasse und Früchten belegen und dann von vorn. Obendrauf Quark und mit schönen saftigen Früchten dekorieren.

Nun abdecken und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Guten Appetit!

