

Beeren-Kokos-Creme

Einfach, schnell gemacht und fruchtig lecker. Lässt sich auch mit Beeren aus dem Tiefkühlfach zubereiten.



Zutaten:

- 150 g Baiser
- 600 g Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen)
- 350 g Quark 20 % Fett
- 500 g Magerquark
- 70 g Kokosflocken
- ½ Bio-Limette
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL Agavendicksaft
- Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

- Baiser in der Tüte mithilfe einer Pfanne zerbröseln.
- Quark in eine Schüssel geben.
- Den Saft der Limette und mit einer Reibe etwas Limettenzeste zum Quark geben.
- Agavendicksaft, Kokosflocken und Vanillezucker ebenfalls dazugeben und alles

zu einer homogenen Masse verrühren.

- Quarkmasse in einen Spritzbeutel geben.
- Die Beeren waschen und abtropfen lassen.
- Kirschen entsteinen und halbieren. Johannisbeeren vom Grün abstreifen.
- Johannisbeeren und Himbeeren in einem hohen Gefäß mit einem Mixer pürieren.
- Die Hälfte des Quarks mit dem Spritzbeutel auf 6 gleichgroße Gläser verteilen, darüber das Beerenpüree schichten und zwei Kirschen in das gefüllte Glas drücken.
- Baiser als dritte Schicht in das Glas auf das Püree geben.
- Als vierte Schicht den restlichen Quark auf die Gläser verteilen.
- Die Beeren-Kokos Creme für 30 Minuten kaltstellen.
- Kurz vor dem Servieren die Gläser mit den übrigen Beeren und ein paar Minzblättern garnieren.