

Berliner Dessert

Zutaten:

50 g Quark
50 g saure Sahne
75 g Zucker
1/2 Paket TK-Himbeeren
1/4 Zitrone
1/2 TL Agar-Agar
1 Tasse Schlagsahne
einige Minzeblättchen

Zubereitung:

Zutaten gut vermischen, erwärmen und durch ein Sieb seihen. Agar-Agar untermischen, das Ganze unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Schlagsahne unterziehen und für 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Mit einem Spritzbeutel in Schälchen füllen und mit Minze garniert servieren.

[Druck-Version](#)

