

Erdbeertraum

Zutaten:

80 ml Milch
80 g Rohrohrzucker (Syramena)
250 g Mascarpone
250 g Quark
100 – 200 g Sahne (nach Belieben)
1 Pack. Löffelbiskuits
1 Zitrone
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

125 ml Milch, 100 g Rohrohrzucker, 250 g Mascarpone und 250 g Quark verrühren. Nach Belieben 100 – 200 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

Eine flache Schüssel oder Auflaufform mit Löffelbiskuits belegen und diese nach Belieben mit Saft oder Likör beträufeln.

250 g Erdbeeren mit etwas Zitronensaft pürieren und evtl. süßen. Die anderen 250 g Erdbeeren vierteln. Etwas vom Püree zur Seite stellen und den Rest mit den geviertelten Erdbeeren mischen.

Diese Masse gibt man auf die Löffelbiskuits und obenauf die Quarkmasse, glatt streichen. Mit dem restlichen Püree verzieren. Kühl stellen.