



Himbeercreme

von Flavia Marty

Mengen für 36 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

1.19 kg Himbeeren (tiefgekühlt)

5.4 Stück Vanillezucker (8g)

5.4 cl Zitronensaft

14.4 EL Puderzucker

1.44 kg Magerquark

1.08 Liter Halbrahm

Himbeeren in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Vanillezucker, Zitronensaft und Puderzucker mischen. Den Magerquark unterrühren. Den Rahm in einen Rührbecher geben und steif aufschlagen. Die geschlagene Sahne unter die Quarkmasse heben. Creme in Gläser abfüllen. Wenn gewünscht mit Meringue dekorieren.