Himbeercreme von Flavia Marty

Mengen für 40 Personen

Ausrüstung: Pürierstab

1.32 kg	Himbeeren (tiefgekühlt)
6.0 Stück	Vanillezucker (8g)
6.0 cl	Zitronensaft
16 EL	Puderzucker
1.6 kg	Magerquark
1.2 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.