

Mascarpone-Himbeerquark

von DIEküche

Mengen für 57 Personen

114 Liter Rahm	geschlagen
1.42 kg Mascarpone	
2.85 kg Magerquark	
2.85 kg Himbeeren (tiefgekühlt)	
1.14 kg Zucker	
1.71 kg Nature Joghurt	

Quark, Joghurt und Mascarpone gut mit dem Zucker verrühren, am besten das Handrührgerät benutzen, damit sich der Zucker gut löst. Dann die steif geschlagene Sahne unterheben.

Nun die gefrorenen Himbeeren und die Quarkmasse abwechselnd schichten (sieht in einer Glasschüssel am nettesten aus). Muss mindestens 3 Stunden durchziehen (wegen der Himbeeren).