Mascarpone-Himbeerquark von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

2.0 dl Rahm	geschlagen
250 g Mascarpone	
500 g Magerquark	
500 g Himbeeren (tiefgekühlt)	
200 g Zucker	
300 g 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).