

# Quarkcreme Fürst Pückler Art

Dessert » Quark-Dessert

## Zutaten (4 Cocktail-Gläser)

- » 9 Blätter Gelatine
- » 500g - 40% Quark
- » 250ml Milch
- » 1 Prise Salz
- » 4EL Johannisbeersaft
- » 50g Zucker
- » 3EL Zitronensaft
- » 80g Schokolade (zart-bitter)
- » 1EL Haselnüsse
- » 4 Kirschen (süß)
- » Schlagsahne
- » Schokoladensplitter
- » 4EL Wasser

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Gelatine in Wasser einweichen
- Quark, Milch und Salz aufschlagen
- Gelatine ausdrücken
- in 4EL heißes Wasser geben und auflösen
- Quarkcreme unterrühren
- Crememasse in 3 Teile aufteilen

### Rote Creme:

- Grundcreme mit Johannisbeersaft verrühren
- mit Zucker abschmecken

### Weißer Creme:

- Grundcreme mit Zitronensaft verrühren
- mit Zucker abschmecken

### Braune Creme:

- Grundcreme mit weicher Schokolade verrühren
- mit Zucker und gehackten Nüssen mischen

### Fertigstellung:

- Cremes schichtartig in 4 Gläser verteilen, kühlen
- mit Sahne, Kirschen und Schokosplittern garnieren

angelegt am: 04.08.2002

Rezept-Nr: 12

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke