



Süße Frühlingserfrischung

Erdbeer-Bisquit-Dessert



(für 4 Personen)

Zutaten

Für die Creme

1 Blatt Gelatine
150 g Magerquark
1 Limette Saft
½ Vanilleschote Mark
50 g Zucker
75 ml Schlagsahne

Für die Biskuits

2 Eier
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 EL Vanillezucker
40 g Mehl
20 g Speisestärke

Zum Servieren

250 g Erdbeeren
2 EL Puderzucker
4 EL Orangenlikör

Zubereitung

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark mit dem Limettensaft, Vanillemark und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze zerlassen. 1-2 EL Quarkcreme einrühren, dann die Gelatine gründlich unter den Quark mengen. Die Sahne unterheben und die Masse in eine flache Schale füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker weiß-cremig rühren. Den Eischnee darauf setzen und das Mehl mit der Stärke darüber sieben. Alles zu einem lockeren Teig unterheben und einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. In Tupfen von ca. 4 cm Durchmesser mit etwas Abstand zueinander auf das Blech spritzen und im Ofen 8-10 Minuten lichtgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, gut trocken tupfen, putzen und klein schneiden. Mit dem Puderzucker vermischen und etwas ziehen lassen.

Je zwei Biskuits auf die Gläser verteilen und mit dem Likör beträufeln. Aus der Käse-Sahne-Masse Kreise in Größe der Gläser ausstechen und hineingeben. Die Erdbeeren darauf verteilen und servieren.