



AOK-Kochwerkstatt

Himbeer-Amaretti-Dessert



Zutaten für 4 Personen:

½	unbehandelte Zitrone
500 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
500 g	Magerquark
200 g	saure Sahne
150 g	Joghurt, 1,5% Fett
2 Pck.	Vanillezucker evtl. Zucker zum Abschmecken
50 g	Amaretti

Zubereitung:

- Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale zur Hälfte fein abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen.
- Himbeeren verlesen und vorsichtig waschen, einige zum Garnieren beiseite legen.
- Quark mit saurer Sahne, Joghurt, Zitronenschale und Vanillezucker verrühren und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.
- Amaretti grob zerbröseln und unter den Quark heben. Himbeeren und Quarkmasse vermischen und in einer Schüssel oder vier Schälchen anrichten, mit den zurückbehaltenen Himbeeren garnieren.