

Spaghetti Eis Dessert

Zutaten für 8 Portionsgläser

500 g	Mascarpone
500 g	Magerquark
100 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
2 Becher	Sahne
1 Beutel	Erdbeeren (TK), großer Beutel, evtl. frische Beeren
etwas	Kuvertüre, weiße, geraspelt

Dieses Dessert wird nicht eingefrohren, sondern nur kalt gestellt.

Puderzucker im TM herstellen (Zucker in den TM Topf und auf Stufe 10 / 10 sec.)

Mascarpone mit Quark, Zitronensaft und Vanillezucker in den TM Topf zum Puderzucker geben und auf Stufe 5 verrühren.

Sahne steif schlagen und unterheben. (Das mache ich mit dem Handrührgerät).

Die Sahne unter die Quarkmasse heben und in Portionsgläser füllen.

Die Erdbeeren antauen oder frisch im TM Topf auf Stufe 9 pürieren, mit Puderzucker nach Geschmack süßen. Die pürierte Erdbeermasse über die Quark-Mascarpone-Masse geben.

Mit geraspelter weißer Kuvertüre verzieren. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen!