

## Spaghettipudding

Sommerlager 2012



Zutaten für 10 Personen:

500g Mascarpone  
2-3 EL Zitronensaft  
170g Puderzucker  
1 P. Vanillinzucker  
500g Speisequark  
600g geschlagene Sahne  
750g gefrorene Erdbeeren  
200g weiße Schokolade

Zubereitung:

Gefrorene Erdbeeren auftauen.

Aus Mascarpone, Zitronensaft, Puderzucker, Vanillinzucker und Quark eine Quarkspeise anrühren.  
Sahne schlagen und unter die Masse rühren.  
Zuunterst in eine Schüssel geben.

Erdbeeren pürieren und ggfs. mit etwas Zucker süßen.  
Über die Quarkcreme in die Schüssel geben.

Weißer Schokolade fein raspeln und kurz vor dem Servieren  
Auf die Erdbeermousse geben.

Gut gekühlt servieren!