

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!