




Stracciatella-Quark.

 **15 Min.**  **15 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

g Zartbitterschokolade
g Sahne
g Quark (20 %)
g Zucker
TL Vanillinzucker
Banane(n)
EL Zitronensaft, frisch gepresst
g Himbeeren

- 1** Die Zartbitterschokolade hackst du am besten mit einem scharfen, schweren Messer – aber bitte nicht zu fein! Die Schokostückchen sollen in der Cremespeise schließlich gut zu sehen sein.
- 2** Die Sahne schlägst du mit den Quirlen des elektrischen Handrührgeräts gerade so steif, dass sich weiche Spitzen bilden, die „umfallen“, wenn man die Quirle aus der Masse zieht. Sahne kurz beiseitestellen.
- 3** Quark mit dem Zucker und Vanillinzucker cremig rühren und ruhig schon mal naschen.
- 4** Dann kommt der Höhepunkt: Schlagsahne und die Schokostückchen – am besten mit einem Teigspatel – locker unter die Quarkcreme heben.
- 5** Den hübschen Stracciatella-Quark füllst du jetzt in Schälchen oder Gläser. Kalt stellen.
- 6** Kurz vor dem Servieren bereitest du noch das Frucht-Topping zu: Bananen schälen, längs halbieren und in Scheibchen schneiden. Mit frischem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- 7** Bananen und Himbeeren auf dem Quark verteilen und den glücklichen Gästen servieren.