



Beeren Schichtdessert

50 min

Zutaten (für 2 große / 4 mittelgroße Gläser)

- 250 ml Sahne
- 100 g Magerquark
- 1 TL Vanillezucker
- Frische Erdbeeren
- 250 g gefrorener Beerenmix
- 1 Pkg LEIBNIZ CHOCO Vollmilch



Schritt 1

Sahne mit Vanillezucker süßen und steif schlagen. Magerquark vorsichtig mit geschlagener Sahne vermengen. Erdbeeren waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, so dass die schöne Erdbeer Form erhalten bleibt.

Schritt 2

Die Erdbeerscheiben am Rand des Glases verteilen und die Sahne-Quark Mischung vorsichtig ins Glas füllen. So hoch einfüllen, dass die Erdbeerscheiben am Glasrand komplett bedeckt sind und 'fest' sitzen.

Schritt 3

Den gefrorenen Beerenmix in einem Topf aufwärmen. Frische Erdbeeren

in kleine Würfel schneiden und sie zum Beerenmix hinzufügen - gut vermengen. Sobald diese Beerenmix ein wenig abgekühlt ist, verteilt man ihn vorsichtig auf der Quarkschicht. Anschließend eine weitere Quarkschicht hinzufügen.

Schritt 4

LEIBNIZ CHOCO Vollmilch Kekse in grobe Stücke zerschneiden. Frische Erdbeeren (teils halbiert, geviertelt oder ganz) im Mix mit den Keksstücken auf der obersten Quarkschicht platzieren.

Tipp: hier nicht sparen! Je mehr und höher es wird, desto unwiderstehlicher schaut dieses Dessert aus!