

Ananas-Quarkcreme

7 Blatt weiße Gelatine in
kaltem Wasser 5 Minuten einweichen

1 große Dose Ananas in
Scheiben abtropfen lassen

120g Zucker, 4 Eigelb zu einer dicklichen,
weißen Creme aufschlagen.
Die Tropfnasse Gelatine in einem Topf
erwärmen, auflösen und unter die Creme
rühren.

2 Zitronen heiß abwaschen, trocknen und
die Schale in die Creme reiben.
Die Hälfte der Ananasscheiben in
kleine Stücke schneiden und unter
die Creme ziehen.

500g Sahnequark mit
150g Creme fraiche glatt rühren.
200ml Schlagsahne mit
1 EL Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Ananascreme
dicklich zu werden beginnt, zuerst den
Quark, dann die Sahne unterheben. Im
Kühlschrank 3 Stunden fest werden
lassen. Die restlichen Ananasscheiben in
Dreiecke schneiden und die Quarkcreme
vor dem Servieren damit garnieren.

LECKER !!!