

Eierlikör-Nachtisch

Zutaten für 6 Personen:

- 250 g Sahne
- 500 g Quark (Magerquark)
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gr.Dose Pfirsiche oder Aprikosen (wahlweise Sauerkirschen oder Beerenmix gefrostet)
- ½ Fl. Eierlikör
- 1 Paket Löffelbiskuits
- 1 Pck. Mandeln (Raspeln oder Blättchen) oder Schokostreusel

Die Sahne steif schlagen. Den Magerquark cremig rühren und zusammen mit Zucker und Vanillezucker unterheben. Die Früchte gut abtropfen lassen.

Nun wird alles wie folgt in eine Schüssel geschichtet: Die Hälfte der Quark-Sahne-Masse, Löffelbiskuits, Eierlikör, Früchte und den Rest der Quark-Sahne-Masse. Darüber Mandeln oder Schokostreusel. **Alles gut kühlen !**

ca.: 30 min Zubereitungszeit

Sauerkirschtraum in Quark

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Quark (Magerquark)
- 500 ml saure Sahne
- 2 Gl. Sauerkirchen
- Zucker nach Geschmack
- 6 Stck. Schokoladenriegel kleingehäckselt (Duplo)
- 3 Baiser (nicht zu groß)
- Sahne, geschlagen (nicht unbedingt nötig, nur zur Verfeinerung) - auch Creme fine zum schlagen
- Zitronensaft nach Geschmack

Den Quark und die Sahne (ersatzweise Jogurt) gut aufschlagen. Die Kirschen gut abtropfen lassen und unterheben. Mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Saft der Kirschen zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Schokoriegel (Duplo) in der Küchenmaschine klein häckseln(noch leicht stückig) und unterheben (ersatzweise Schokoraspel oder Streusel).

Etwas ziehen lassen (ca.½ Stunde) und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die Baiser zerbröckeln und unterheben.

Mit geschlagener Sahne wird das ganze natürlich lockerer, jedoch auch kalorienreicher. Ich lass sie immer weg.

ca. 15 min Zubereitungszeit