

Silvester Dessert «Himbeer-Quark-Glückssäuli»



ZUTATEN

250 g Vollrahm
1 Päckli Schlagrahmfestiger
15 g Vanillezucker
55 g Puderzucker
½ Zitronenschale abgerieben
300 g Himbeeren aufgetaut
20 g Zitronensaft
20 g Wasser

250 g Mascarpone oder Rahmquark
150 g Magerquark
20 g Puderzucker
10-15 Löffelbiskuits
wenig Kirsch oder Himbeergeist (optional)

Zuckeraugen
Schokokügelchen

ZUBEREITUNG

1. Vollrahm und Schlagrahmfestiger in den Mixtopf geben und mit dem **Rühraufsatz, unter Beobachtung auf Stufe 3.5 steifschlagen**, danach umfüllen und kaltstellen
2. Vanillezucker, Puderzucker, Zitronenschale abgerieben, Himbeeren, Zitronensaft und Wasser in den Mixtopf geben und **15 Sek. / Stufe 6** mixen
3. Himbeersauce durch ein Sieb streichen und beiseitestellen
4. Rühraufsatz wieder einsetzen, Mascarpone, Magerquark, Puderzucker und 100 g Himbeersauce in den Mixtopf geben und **15 Sek. / Stufe 2.5** mischen
5. Schlagrahm beifügen und **10 Sek. / Stufe 2.5** mischen
6. Löffelbiskuits in 6-8 kleine Gläser verteilen mit etwas Kirsch oder Himbeergeist beträufeln (optional) und restliche Himbeersauce darüber verteilen
7. Himbeer-Quarkmasse in einen Spritzsack mit Lochtülle geben und in die Gläser verteilen. Am Schluss eine Nase und zwei kleine Ohren spritzen. Nase mit Schokoladenstückchen verzieren und Zuckeraugen hinzugeben (erst kurz vor dem Servieren).