

Knuspriger Birnenquark

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Blatt Gelatine

1 Birne

½ Zitrone

250g Magerquark

50g Puderzucker

50g Sahne

2 Meringen (Baisers)

Zubereitung:

1. Gelatine im kaltem Wasser einweichen. Birne schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in ganz feine Würfel schneiden. Die halbe Zitrone auspressen.
2. Birnenwürfel in dem Zitronensaft und 2 EL wasser 1 Minute kochen. Beiseite stellen und die eingeweichten Gelatineblätter darin auflösen
3. Den Quark mit dem Puderzucke verrühren. Nach und nach die Birnenwürfel unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark rühren.
4. Die Meringen in einen Plastikbeutel geben und mit einem Fleischklopfer zerbröckeln. Zum Schluss die Meringenstückchen unter den Quark heben und das Dessert 15 Minuten kalt stellen.