



Schokoladige Quarkcreme mit Karamellbirnen

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 EL Zucker
- 75 g Mandelstifte
- 250 g Ricotta
- 250 g Magerquark
- 5 EL Milch oder Mineralwasser
- 30 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Birnen

Das ganze Video zum Nachkochen online auf www.ntz.de/alltagskueche

Zubereitung :

2 EL Zucker und Mandelstifte in einer Pfanne karamellisieren lassen, anschließend auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Ricotta, Quark und Milch cremig rühren, evtl. mit wenig Zucker abschmecken.

Schokolade grob reiben oder hacken und unter die Quarkmasse rühren, in Gläser füllen und etwa 30 Minuten kaltstellen.

Birnen waschen, in kleine Würfel schneiden und mit restlichem Zucker karamellisieren lassen.

Birnen und Mandeln vor dem Servieren über den Quark geben.

Ziemlich unwiderstehlich

Dieses Dessert zergeht auf der Zunge.

Ricotta als Ergänzung zum Magerquark sorgt für Cremigkeit.

Eine gemeinsame Aktion von

