

Quarkcrème mit Himbeeren 40 Pers.

3 Kg	Magerquark
1 Kg	Blanc battu
1 Kg	Saucen-Halbrahm (verdickt)
3 P	Vanillezucker
200 g	Zucker (nach Bedarf)
1	Zitrone (Saft)

1 kg	Himbeeren auftauen oder frische verwenden
5 dl	Rahm geschlagen
40 kl.	Meringues

1. Alle Zutaten bis auf die Himbeeren gut mischen und abschmecken.
2. Am Schluss die Beeren darunter ziehen, anschliessend den geschlagenen Rahm unterheben
3. Die Crème in Becher abfüllen, kühlstellen und vor dem Servieren eine kleine Meringue darauf setzen