

Zutatenliste

Beerentraum

Anzahl	Einheit	Zutat
2	Packungen	Mini-Zwieback Kokos
100.00	g	Zucker
1.00	Päckchen	Vanillezucker
500.00	g	Magerquark
500.00	g	Mascarpone
300.00	g	Tiefkühlhimbeeren
250.00	g	Erdbeeren
150.00	g	Heidelbeeren
1.00	Packung	Deko-Schokoröllchen

Zubereitung

Magerquark und Mascarpone mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eine schicht Quarkmasse in eine Glasschüssel einfüllen. 2 Esslöffel der Tiefkühlhimbeeren bei Seite tun. Die restlichen Himbeeren unaufgetaut auf die 1. Schicht der Quarkmasse geben. Darauf wieder eine dünne schicht Quarkmasse. Nun am Rand hochkant 1 Packung Brandt Mini-Zwieback Kokos aufstellen. In die Mitte die andere Packung Brandt Mini-Zwieback Kokos zerbröselt hinzugeben. Darauf die restliche Quarkmasse auffüllen. Zum Schluss mit halbierten Erdbeeren, den 2 Esslöffel Himbeeren und den Heidelbeeren dekorieren. Obendrauf kommen dann noch die Deko-Schokoröllchen. Ca. 2 Stunden kalt stellen und anschliessend geniessen.