



Luftige Beeretröim

Zutaten

- 200 g Philadelphia (nature)
- 400 g Magerquark
- 200 g Zucker
- 0.5 l Vollrahm
- 1 Pack Vanillezucker
- 400 g Beeren (Heidelbeeren und Himbeeren gemischt)
- 150 g Mandelblätter (zerbröckelt)
- 15 g Haselnüsse (gemahlen)
- 5 Stk. Petit Beurre Bisquit (zerbröckelt)
- 10 g Zucker
- 20 g Butter

Zubereitung

Philadelphia luftig schlagen, Magerquark und Zucker zugeben. Den Vollrahm darunterziehen und den Vanillezucker beifügen. Es entsteht eine feine Crème. Diese nun abwechslungsweise mit jeweils einer Schicht der Beeren in eine Gratinform geben (zuerst eine Beeren-Schicht, zuletzt eine Schicht Crème).

Die Mandelblätter, die Haselnüsse und die Petit Beurres zusammen mit dem Zucker im Butter rösten. Es entstehen wunderbar knusprige Streusel. Diese Streusel kurz vor dem Servieren grosszügig auf die Beeren-Crème streuen.

Aufwand/ Zeit

- 6 Personen
- Vorbereitung 10 Minuten