



# creme d'Anjou

für 4-6 Personen

---

250 g Speisequark

---

50 g Zucker

---

2 Päckchen Vanillezucker

mit dem Handrührgerät gründlich verrühren.

---

250 g süße Sahne

steif schlagen.

---

3 Eiweiße

---

1/2 TL Zitronensaft

---

1 Prise Salz

zu schnittfestem Schnee verschlagen, dabei nach & nach

---

2 EL Zucker

einrieseln lassen.

Eisschnee und Sahne auf den Quark gleiten lassen und alles vorsichtig unterziehen.

Ein Sehtuch durch Wasser ziehen, auswringen, ein Sieb damit auskleiden. Sieb über eine Schüssel hängen, Quarkmasse hineingeben, das Tuch darüber zusammenschlagen, die Creme mindestens 4 h, besser noch über Nacht an einem kühlen Ort abtropfen lassen. So entsteht eine lockere, „trockene“ Creme.

---

1 Packung TK-Himbeeren (300 g)

auftauen lassen, kurz vor dem Servieren mit

---

50 g Zucker

zum Kochen bringen und durch ein Sieb streichen. Mit

---

1-2 EL Himbeergeist

verfeinern.

Von der Creme große Nocken abstechen und auf Desserttellern anrichten. Mit dem Himbeerpüree umgießen.

Rezept von meines Lieblings-Petra-Hasen Schwiegermutter. Perfekt für Gäste: am Vortag ist die durchaus nennenswerte Matscherei erledigt.

Und dann: Himmlisch lecker!!! Und überhaupt: das können sogar Dessert-Legastheniker wie ich...

*(Legendär sind übrigens die Nachwirkungen, die mein Schatz zu spüren bekam, nachdem er sich nächtens über die Reste des Himbeersaucen-Durchpassierens hergemacht hatte - Millionen Himbeerkernelnchen...)*