



## QUARK-MASCARPONE-CREME MIT FRISCHEM OBST

Dieser Nachtisch ist einer der leckersten die ich kenne. Viele Dank an Jana, die mir das Rezept vor über 10 Jahren verraten hat. Obwohl er eine wahre Kalorienbombe ist - oder gerade deswegen - ist er so unglaublich lecker, cremig, süß und durch das Obst schön frisch und mit Biss.

### ZUTATEN

- 250 ml Schlagsahne
- 250 g Quark
- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- frisches Obst nach Belieben
- 1 Packung Cookies

### ZUBEREITUNG

1. Schlagsahne in der Kitchen Aid auf Stufe 9 steif schlagen und anschließend umfüllen.
2. Quark, Mascarpone und Zucker in der Kitchen Aid auf Stufe 7-8 cremig rühren.
3. Quark-Mascarpone-Masse zu der Sahne geben und mit einem Löffel unterrühren.
4. Obst klein schneiden, Cookies in einem Gefrierbeutel zerbröseln.
5. Obst und Creme in einer Schüssel schichten und als Topping die zerbröselten Cookies streuen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)

Sebastian Wenner - Pampered Chef Berater - Westhellweg 128 - 58239 Schwerte