



## Quark-Mascarpone-Creme

6-8 Portionen

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

250 g Sahnequark

150 g feinsten Zucker

200 ml Sahne

200 g weiße Blockschokolade [weiße Couvertüre]

300 g TK-Himbeeren

Blockschokolade reiben

Sahne steif schlagen

Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Sahne unterheben. Die Hälfte der Schokolade in eine Schüssel geben, darauf die Creme, dann die noch gefrorenen Himbeeren und zum Schluss die restliche Schokolade. Servieren, wenn die Himbeeren angetaut sind.