



## Erdbeer-Quark-Creme

### Zutaten für 4 Portionen

4 Eier  
500 g Magerquark  
350 g Mascarpone  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
35 ml Amaretto  
350 g frische Erdbeeren  
2 EL Zucker  
1 EL Wasser  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Für die Erdbeer-Quarkcreme Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb mit Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto mit einem Mixer zu einer Creme verrühren. Vier schöne Erdbeeren an die Seite legen. Die restlichen Erdbeeren mit Zucker, Wasser und Zitronensaft pürieren und mit der Creme vermischen. Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Creme in den Kühlschrank stellen und mindestens 6 Stunden fest werden lassen.

Erdbeer-Quarkcreme in Gläser füllen und mit je einer Erdbeere verzieren.