

## Creme aus Passionsfrüchten



### Zutaten:

4 Passionsfrüchte  
2 Eier  
150g Mager-Quark  
100ml Halbfett Sahne  
25g Tagatesse

### Zubereitung:

Eigelb und Tagatesse zu einer cremigen Masse verrühren und den Quark hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Fruchtfleisch von 3 Passionsfrüchten einrühren. In kleine Schälchen füllen und mit dem restlichen Fruchtfleisch verzieren.

Creme vor Verzehr einige Stunden im Kühlschrank steif werden lassen.