

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.