

Beerentraum mit Walnußkrokant



Zutaten (für 6 Portionen)

400g TK- Beeren

100g Walnüsse

120g Tagatesse

250g Magerquark

500g Vanillejoghurt

3 Päckchen Vanillezucker

1 Zitrone (Schale und Saft)

Zubereitung:

Beeren auftauen lassen, Walnüsse grob hacken. 100g Tagatesse in einer Pfanne karamellisieren lassen und die Walnüsse zugeben. Die Masse sofort auf ein Stück Backpapier geben, flach streichen und erstarren lassen.

4 Stücke Walnußkrokant beiseite legen, den Rest in kleine Stücke hacken. Beeren und restlichen Zucker pürieren. Eventuell durch ein Sieb streichen. Quark, Joghurt, Vanillezucker, Zitronensaft und abgeriebene Schale verrühren. Quark abwechselnd mit Beerenpüree und gehacktem Walnußkrokant in Gläser schichten. Mit dem restlichen Krokant und frischen Beeren garnieren.