

Köstliches

SPAGHETTI - EIS

Dessert



engel + handiten

400 g Sahne oder Cremefine

500 g Quark

100 g Zucker

Saft einer Zitrone

1 geh. TL Vanilleextrakt (aus dem DM oder noch besser: eine Vanilleschote ausgekratzen)

500 g Erdbeeren (tiefgefroren geht zur Not auch)

50 g weiße Schokolade

Ich mahle zuert die Schokolade- dafür muss sie unbedingt kalt sein, ca 60 sec auf Stufe 5. Ohne Thermomix kann man sie auch mit einer Reibe raspeln, dauert nur länger. Dann beiseite stellen.

Die Sahne mit dem Schmetterlingsaufsatz auf Stufe 3 so lange schlagen, bis sie steif ist und umfüllen.

Quark, Zucker, Vanille und Zitrone 1 Minute auf Stufe 5 cremig rühren, die Sahne dazugeben und kurz mit verrühren. Die Masse entweder in Portionsgläser (Menge reicht für etwa 6 Gläser) oder in eine große Schüssel füllen (da mache ich dann meist die anderthalb fache Menge).

Die Erdbeeren pürieren (ca 30 sec auf Stufe 5), darüber geben und mit der weißen Schokolade bestreuen.