

Stracciatella - Mandel - Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Quark, 100 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 50 gr gemahlene Mandeln, 75 gr Schokostreusel oder Schokoraspel, Saft einer halben Zitrone, 250 ml Cremefine zum Schlagen (oder Sahne).

Die Zubereitung:

Cremefine steif schlagen.

Alle anderen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren.

Cremefine unterheben und die Creme für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anschließend genießen.