



Margrit Schwyns Quarkschale

Zutaten



150 g Rahmquark
150 g Speisequark
2 Eier
125 g Zucker
1 Briefchen Vanillezucker
evtl. 2 Esslöffel Cointreau
5 Gelatine-Blätter
3 Ananas-Scheiben
Mehr Ananas und
Cocktailkirschen zum
Garnieren
1 dl Schlagrahm

Zubereitung



- Rahmquark, Speisequark, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und evtl. Cointreau zusammen schaumig rühren.
- Gelatine-Blätter in kaltem Wasser aufquellen lassen, abtropfen und dann beifügen.
- Steif geschlagene Eiweisse und zerkleinerte Ananasscheiben vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Die Quarkschale wird einige Stunden im Kühlschrank kaltgestellt und mit Garnitur und geschlagenem Schlagrahm serviert.

Tipp



Das Rezept ist für richtige Schleckmäuler. Weniger Zucker nach Belieben tut es auch.