

Himbeer Delikat Essig

Lampone innamorato

Rezept

Zutaten

100g	frische Himbeeren
2 EL	Himbeer Delikat Essig
3 EL	Puderzucker
50 g	Aprikosenquark
2 EL	Crème fraîche
50 g	Schokoladenpudding
	Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

1. Die Himbeeren gut kontrollieren und sauber trocknen. Den Himbeeressig in eine Schüssel geben und die Himbeeren einlegen, Pfeffer dazu mischen.
2. Separat den Aprikosenquark mit der Crème fraîche vermengen.
3. Die Hälfte des Puderzuckers zu den Himbeeren mischen.
4. Die Himbeeren in ein Glas oder eine Schale geben, Pudding darüber löffeln, stehen lassen. (Einige Himbeeren für die Garnitur bei Seite lassen.)
5. Den gemischten Aprikosenquark als zweite Schicht draufgeben.
6. Den Rest der marinierten Himbeeren, wenn vorhanden einige „Schokoladen Chips“ darüber streuen, mit einer Hüuppe garnieren und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

So einfach und si buono!