



Menge 2 Portionen



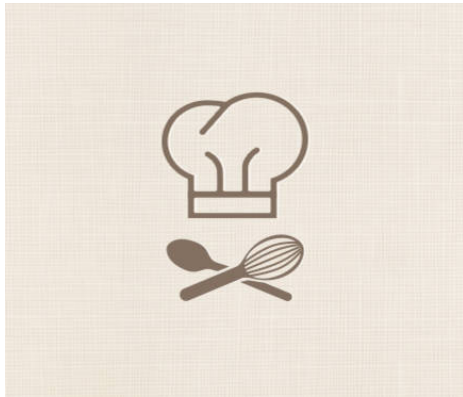
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit mittel

LITSCHI-QUARK-CREME

Exotisches Quarkdessert mit einem Hauch von Orange und Zitrone.



Zubereitung

1. Litschis aus der Schale lösen und den Kern entfernen.
2. Fruchtfleisch in Streifen schneiden, mit etwas Orangenlikör kurz erhitzen und wieder abkühlen lassen.
3. Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Quark mit Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker und Sahne aufschlagen, dann die Früchte unterheben.
4. Die Creme in kleine Dessertschalen füllen und mit Haselnusskrokant verzieren.

Zutaten

100 g	Litschis
20 ml	Orangenlikör
1	Bio-Zitrone
250 g	Quark (20% Fett)
50 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2-3 EL	Sahne
zum Verzieren	Haselnusskrokant

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.