



HEIDELBEERBECHER

Zutaten:

400g Heidelbeeren
3 EL Heidelbeermarmelade
100g Zartbitterschokolade
80g Baiser
250g Mascarpone
50g Zucker
1 Bourbon-Vanillezucker
400g Sahne

Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Dann die Beeren mit der Marmelade verrühren. Die Schokolade fein hacken. Dann das Baiser grob zerkrümeln.
Den Quark mit Mascarpone, Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Danach die Sahne steif schlagen und dazugeben. Das Baiser mit der Schokolade unterheben. Dann die Heidelbeermischung unterheben und in Dessertgläser verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.