

Heidelbeercappuccino

Für 4-6 Personen

Heidelbeerkompott:

300g Heidelbeeren

in Pfanne geben

2EL Wasser

½ Zitrone (Saft & Schale)

50g Gelierzucker

zugeben, Heidelbeeren zugedeckt ca. 5Min. dämpfen, dann auskühlen lassen, evtl. pürieren

Heidelbeerkompott in kleine Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

Schaum:

80g Quimiq

bei Zimmertemperatur 1 Std. stehen lassen in Schüssel geben und mit dem Schwingbesen verrühren, bis die Masse keine Klümpchen mehr hat

100g Magerquark

4EL Puderzucker

1KL Vanillezucker

1 ½ dl Vollrahm

zugeben, gut verrühren schlagen, vorsichtig unterheben und kühlstellen, bis die Masse fest ist

Anrichten:

Schaum nochmals aufrühren und auf dem Heidelbeerkompott verteilen.

Mit Schokoladepulver bestreuen.