



Rezept für 12 Cupcakes oder 1 Tortenboden Ø bis 24.cm

°Himbeercreme



Zutaten

250g	Magerquark
60 g	Puderzucker (gesiebt)
1 x	saft einer 1/4 Zitrone
200 g	Sahne
2 TL	San-apart „vegan“ (alternativ 1 Tütchen Sahnesteif)
300 g	Himbeeren (TK aufgetaut oder frisch)
1 x	Tütchen Agartine (pflanzliches Geliermittel) oder 6 Blatt Gelatine

...los geht's....

Die Sahne mit San-apart steif schlagen und im Kühlschrank parken.

Magerquark mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Ebenfalls kühl stellen.

Die Himbeeren pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Masse jetzt mit Agartine 2 Minuten köcheln lassen und ständig rühren. **Achtung spritzt.**

Die Fruchtmasse etwas abkühlen lassen.

Die Quarkcreme mit der Himbeermasse verrühren und die Sahne unterziehen. Die Himbeerquarkcreme in einen Spritzbeutel füllen und in einen schlanken Behälter stellen, mit nach oben gerichteter Tülle. Nochmal ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

...fertig!

Tipp♥ Die Creme lässt sich auch schon einen Tag vor Gebrauch herstellen und natürlich ist sie auch mit anderen Früchten zauberhaft lecker!

...nun mit der **Himbeercreme** die Cupcakes füllen oder als Topping aufsetzen...

...die Creme ist bestens als Tortenfüllung geeignet...