



Creme Caprice

Zutaten für 4 Personen

250g Speisequark
1 EL Zucker
1 KL Vanillezucker
2 dl Rahm geschlagen
6 Meringue

300 - 400g Beerenpüree (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc.)
Zucker

Zubereitung

Speisequark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel zusammen verrühren. Den Rahm steif schlagen und darunter ziehen. Meringue zerbröckeln und in Coupegläser verteilen. Die Creme darüber verteilen.

Beeren mit etwas Zucker zusammen pürieren und über die Creme verteilen.

E Guete!