

# Ein toller Leckerbissen für Kinder: selbstgemachte Quarkcreme mit Löffelbiskuits und Früchten

Zutaten

4 kleine Pck. Quark

10 EL Puderzucker

500 ml Schlagsahne

200 g Milkschokolade

1 Pck. Löffelbiskuits

Schokolade zum Verzieren

Früchte zum Verzieren



## Zubereitung

Quark und Puderzucker mit dem Schneebesen verrühren (nicht mit dem Handrührgerät). Dann die steif geschlagene Sahne unterheben und die Masse 1:2 teilen. Den kleineren Teil mit geschmolzener Schokolade verrühren.

Die Form mit Löffelbiskuits auslegen, die helle Quarkcreme verstreichen, mit beliebigen Beeren (wer will) und Löffelbiskuits belegen, die Schokoquarkcreme verstreichen, noch eine helle Schicht und die Oberseite mit geriebener Schokolade und Früchten verzieren.

Kurz kalt stellen und dann kann das Dessert serviert werden.