



Leichtes Eton Mess

Ergibt: 2 Portionen

Zutaten:

200 g Himbeeren

10 g Baiser

150 g Magerquark

100 g Skyr

1 TL Erythrit-Puderzucker

einige Tropfen Flavour Drops Vanille

Zubereitung:

1. 2/3 der Himbeeren pürieren oder mit einer Gabel gut zerdrücken, mit etwas Puderzucker süßen.
2. Die Baiser zerbröseln.
3. Quark und Skyr miteinander verrühren. Mit Flavour Drops abschmecken.
4. Die Hälfte der Creme in eine Schüssel geben, darauf die Hälfte der pürierten Beeren, die Hälfte des Baisers, obenauf die zweite Hälfte der Creme, des Himbeerpürees und des Baisers.
5. Mit den restlichen Beeren dekorieren. Kalt stellen.

Tipp: Wer es etwas mehr durcheinander und nicht so geschichtet haben möchte, kann die Schichten jeweils mit einer Gabel marmorieren.