

## ROTE-GRÜTZE-SCHICHTDESSERT



### ROTE-GRÜTZE-SCHICHTDESSERT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6-8 Portionen: | 20 Min.

#### Zutaten

- 750 g Beerenfrüchte
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 500 g Magerquark
- 400 g Schlagsahne
- 2 Pck. Vanille Zucker



231

#### ZUBEREITUNG

387

Kcal

Portion

10

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Für die rote Grütze frische Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Beeren mischen und 450 g mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Beeren unterheben und Grütze 15 Minuten ziehen lassen.

2. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Quark kurz durchrühren und Sahne unterheben. Abwechselnd mit der roten Grütze (6-8 EL zurückbehalten) in eine Schale schichten und mind. 30 Minuten kühl stellen.

3. Vor dem Servieren zurückbehaltene Grütze als Kleckse auf dem Dessert verteilen und mit Minze und Schokoherzchen garnieren.

**Obst:** Brombeer, Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer, Johannisbeer, Stachelbeer