

Stracciatella Nocken an Pfirsichstreifen



Zutaten:

500 Gramm	<i>Quark</i>
100 Gramm	<i>Puderzucker</i>
100 Gramm	<i>Zartbitterschokolade</i>
150 Gramm	<i>Schlagsahne</i>
1	<i>Sahnesteif</i>
1 kleine Dose	<i>Pfirsichhälften</i>



Zubereitung:

1. in einer Schüssel den Quark und den Puderzucker glattrühren
2. die Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen
3. die Schokolade fein raspeln
4. die Raspeln unter die Quarkmasse heben (etwas davon für die Deko zurückbehalten)
5. vorsichtig die Sahne unterheben
6. die Creme etwa 30 Minuten kaltstellen
7. die Pfirsichhälften in feine Streifen schneiden
8. die kalte Creme mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nocken formen
9. die Pfirsichstreifen darüberlegen
10. Mit der restlichen Schokoladenraspel bestreuen
11. wer möchte kann die Stracciatella Nocken auch auf einem flüssigen Schokoladenbett servieren