

# SCHICHTDESSERT MIT OREO®, HIMBEEREN UND BASILIKUM

## ZUTATEN

für 2 Gläser: 50 g Magerquark, 100 g Ricotta  
1 ½ EL Zucker, 1 EL Fruchtwerker „Himbeer & Essig“  
2 Stängel Basilikum, 100 g Himbeeren  
75 g Oreo-Kekse (Kakaokekse mit einer Cremèfüllung  
mit Vanillegeschmack)  
Himbeeren und Basilikum zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Quark, Ricotta, 1 EL Zucker und Fruchtwerker „Himbeer & Essig“ verrühren. Den Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen. Zwei Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen fein hacken. Die Himbeeren verlesen, nur falls nötig in stehendem Wasser vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Zwei hübsche Exemplare zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen Himbeeren mit dem übrigen ½ EL Zucker mit einer Gabel zerdrücken. Die Oreo-Kekse grob zerbröseln und ein paar Brösel zum Garnieren beiseitelegen. Die Hälfte der Keksbrösel in die Gläser verteilen, darauf erst die Hälfte der zerdrückten Himbeeren und dann die Hälfte der Creme geben. Diese Schichten mit dem Rest der Zutaten noch einmal wiederholen. Die Gläser mit Basilikumblättchen, Himbeeren und Keksbröseln garnieren und servieren.

# Früchtwerker