

Silkes Quark-Krokant-Becher

Krokant:

40 g Fett	in einer Pfanne erwärmen
200 g gehackte Mandeln	
4 EL kernige Haferflocken	hinzufügen und unter ständigem Rühren hellbraun
3 EL Zucker	rösten. Abkühlen lassen.

Grundcreme:

500 g Quark	
100 g Zucker	
125 ml Milch	alles gut verrühren
1 Becher Sahne	schlagen und unter die Masse rühren.

1 Dose Pfirsiche	klein schneiden und mit der Grundcreme sowie der Schale einer halben Zitrone vermengen.
------------------	---

Die Hälfte der Grundcreme in eine große Glasschale füllen. 1/3 des erkalteten Krokants drüberstreuen.

Die andere Hälfte der Grundcreme mit

1 Tüte Vanillezucker	und
5 EL geriebener Schokolade	verrühren.
	Auf die Pfirsichmasse geben und mit dem restlichen
	Krokant bestreuen.

Ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.