

# Schichtdessert mit Milch-Schnitte® und Granatapfel (4 Portionen)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

4 Stück Milch-Schnitte®  
100 g Quark  
Mark 1/2 Vanilleschote  
2 EL Grenadine  
50 ml Sahne  
1 Ei  
20 g Zucker  
2 Blatt weiße Gelatine  
3 EL Granatapfelkerne  
1 EL Raspelschokolade  
Außerdem:  
Dessertgläser (Ø ca. 4 cm)



## Zubereitungszeit:

Ca. 35 Minuten  
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



## Zubereitung:

1. 4 Stück Milch-Schnitte® zu 8 Kreisen (Ø 4 cm) ausschneiden. Quark mit Vanillemark und Grenadine verrühren und Sahne steif schlagen. Ei trennen. Eigelb mit Zucker dickschaumig schlagen.
2. Eiweiß steif schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen und mit Grenadine-Quark verrühren. Mit Eischnee und Sahne vorsichtig unter das Eigelb heben. 2 EL Granatapfelkerne unter die Mousse heben.
3. Dessertgläser mit 1/3 Grenadine-Creme füllen. Je einen Kreis der Milch-Schnitte® auflegen und Schichtung wiederholen. Mit Grenadine-Creme abschließen. Dessert ca. 2 Stunden kalt stellen und mit restlichen Granatapfelkernen, Raspelschokolade und nach Wunsch mit frischer Minze garniert servieren.