

## Dessert mit Windbeuteln

Für 8 Personen	
500 g	Quark
200 g	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Crème fraîche
500 g	Windbeutel TK
700 g	Beeren TK
2 Pck.	Tortenguss rot



Aus den ersten vier Zutaten eine Creme mixen.

Danach die tiefgekühlten Windbeutel in eine dekorative Schüssel geben, die Creme darauf verteilen

Darüber die gefrorenen Beerenfrüchte auftauen lassen, auf der Creme verteilen. Den Tortenguss mit dem aufgefangenen Obstsaft nach Packungsanweisung zubereiten und drüber gießen.

Alles im Kühlschrank auskühlen lassen.