



Dessert

Quark al limone e pere

Preparazione: ca. 15 min.

Energia per porzione (1/4):

356 kcal, grassi 20 g, carboidrati 29 g, proteine 10 g
vegetariano, senza glutine

Per 4 persone

- 250 g di quark semigrasso
- 200 g di panna acidula semigrassa
- 80 g di zucchero
- 1 limone biologico
- 1 dl di panna intera
- 2 pere mature
- 1 limone biologico
- 1 c. di acquavite alle pere Williams, a piacere

In collaborazione con

Betty Bossi

Ecco come fare:

- 1 Quark:** mescolare in una ciotola il quark, la panna acidula semigrassa e lo zucchero. Unire il succo e la buccia grattugiata del limone. Montare a neve ferma la panna, incorporarla con una spatola di gomma e distribuire nelle ciotole.
- 2 Pere:** dimezzare le pere, privarle del torsolo e tagliarle a spicchi. Tagliare a metà il limone, spremere 2 cucchiaini di succo, mescolarlo a piacere insieme all'acquavite Williams con gli spicchi di pera e distribuire sulla crema.

Suggerimento: decorare con 2 cucchiaini di pistacchi tostiti salati, tritati grossolanamente.

Da preparare in anticipo: preparare il quark al limone e pere ca. mezza giornata prima di servirlo, distribuire nelle ciotole e conservare ben coperto in frigorifero.

Aiuto per la spesa
Trovate questi
ingredienti
nei Coop Pronto

