



## Cremiges Quarkdessert schwarz-weiß

Aus 1 mach 2: Vanillaquark und Kakao = Schokocreme – geschichtet kombiniert ein stückchenfreier Genuss.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

5+	10	0,57

# GASTRO

Vielfalt aus Milch

# Cremiges Quarkdessert schwarz-weiß

## Zubereitung

1. 625 g GASTRO Vanillaquark mit Zucker und Kakaopulver zu einer Schokocreme glatt verrühren. Die andere Hälfte des Vanillaquarks zur Seite stellen.
2. Selbst gemachte Schokocreme und GASTRO Vanillaquark abwechselnd zu je 1 cm in Dessertgläser schichten.
3. Mit Schokoraspeeln ausdekorieren und servieren.



### GASTRO Vanillaquark

- Köstlich cremig im 5-kg-Großgebinde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Pur serviert oder kreativ kombiniert genießen

Das ganze Sortiment unter: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

## Zutaten

- 1.250 g GASTRO Vanillaquark
- 60 g Zucker
- 4 EL Kakaopulver
- 150 g Schokoraspeeln

€/l  
0,57

Ø Wareneinsatz  
pro Portion

### Nährwerte pro Portion (150 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.125	269	10,6 g	9 g	35,5 g

# GASTRO