

## Cheese-Cactus-Creme ( ምቁር ናይ ፎርማጅ-በለሱ-ክሬም )

### Zutaten:

250g Butter,

500g Puderzucker,

1 TL Vanillen Sirup,

geriebene Schale von 1 Zitrone,

1 Packung gehackte Pistazien oder Kokosraspeln,

250 g Philadelphia,

250g Quark,

300g Fettarmejoghurt,

1/2 l Milch 1,5%, 1/2L Kokosmilch, 4EL Zucker,

2 Packungen Vanillen Puddingpulver,

500g Kaktusfrüchte, 500g Datteln,

1 Packung Vanillezucker, exotische Früchte nach Wahl.

### Zubereitung:

Kaktus und Datteln pürieren, sieben und mit 2 EL Zucker Vanillezucker kochen bis dickflüssig wird, vom Herd

nehmen, Zitronenschale geben und abkühlen lassen.

Vanillepudding + 2 EL Zucker nach Packung Anweisung in Milch und Kokosmilch kochen, vom Herd nehmen mit Folie abdecken und bei Seite stehenlassen.

Butter schaumig schlagen, Käsesorten, Puderzucker und Pudding nach und nach reintun,iterrühren bis cremige Masse wird.

In einer Form etwas von der Kaktus-Datteln-Sirup geben, mit Pinsel gut verteilen, mit Obstscheiben belegen.

1/3 Käse -Creme darüber geben glattstreichen, klein geschnittene Obst darauf verteilen, so in Abwechslung

Mit Creme-Obst schichten.

Der Kaktussirup über die Creme gießen, mit Kokosraspeln oder mit gehackten Pistazien bestreuen, mit Obst dekorieren, für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stellen.