



Procedimento

1. Versare la Crème de Gruyère in una ciotola.
Aggiungere lo zucchero a velo e qualche goccia di acqua di rose, quindi mescolare con una forchetta fino a ottenere un composto liscio. Conservare in frigorifero fino al momento di servire.
2. Mettere le fragole intere in una seconda ciotola.
Cospargerle con un po' di zucchero a velo e mescolarle delicatamente per lasciarle marinare leggermente. Non è necessario tagliarle: le fragole possono rimanere intere.
3. Spezzettare grossolanamente le meringhe con le mani o con una forchetta e distribuirle in coppette o piatti fondi.
4. Disporre le fragole marinate sulle meringhe.
Versarvi sopra il quark alla rosa.
5. Per finire, cospargere con i fiori di camomilla.

Quark alla rosa con fragole marinate, camomilla e meringa

Ingredienti

- 2 confezioni di Crème de Gruyère (da 250 g ciascuna)
- 1 cucchiaino di acqua di rose (reperibile in farmacia o nei negozi di alimentari turchi)
- 6 cucchiaini di zucchero a velo
- 3 tazze di fragole fresche
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di fiori di camomilla essiccati (una bustina di tè)
- 4 meringhe

Da servire con

- un Rosenmuskateller 2023, Ansitz Waldgries
- un Nino Ruby

Consigli

- Utilizzare l'acqua di rose con parsimonia.
Deve accompagnare, non dominare.
- È delizioso anche con i lamponi.