

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LEICHTE QUARKREME MIT HIMBEER SCHOKO KOMPOTT UND HIMBEER SORBET

ZUTATEN:

500 g	Magerquark (oder Rahmquark) Alternativ Creme Fraiche
150 g	Vollrahm, geschlagen
50 g	Puderzucker (*evtl. etwas durch etwas geriebene oder geschmolzene weisse Schokolade ersetzen)
2 EL	Limetten- oder Zitronensaft, etwas Abrieb
2 EL	Orangensaft
etwas	Sahnesteif
etwas	Vanille, gemahlen

ZUTATEN:

200g	Himbeeren
evtl.	etwas Speisestärke
50g	Zucker
4 EL	Orangensaft oder Orangenlikör (Himbeerlikör ist auch lecker)
wer mag	Amaretti & Schokolade zerbröckelt
wer mag	Schokolade, flüssig ausgestrichen und auf Backpapier getrocknet und ausgeschnitten

ZUTATEN:

600 g	Himbeeren, Tiefgekühlt und püriert
etwas	Chili oder Pfefferminze (je nach Wunsch)
1 Stk.	Limette oder Zitrone, Saft und Zesten
180 g	Puderzucker
3 Stk.	Eiweiss
etwas	Mineralwasser
etwas	Salz

ZUBEREITUNG

Für das Sorbet - Die Himbeeren mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Puderzucker hinzugeben und einrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Das Eiweiss mit einer Prise Salz und etwas Zucker steif schlagen. Unter die Himbeeren heben. Die Chili entkernen und fein würfeln. Alternativ Pfefferminze dazugeben. Die Masse in eine flache Schale geben und für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen. Das Sorbet eine Viertelstunde vor dem Servieren aus der Kälte holen. In groben Stücken in ein hohes Gefäss geben und nochmals mit einem Stabmixer bearbeiten – und zwar solange, bis das Sorbet cremig ist.

Den Vollrahm mit dem Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Vanillepulver dazufügen. Wer mag kann natürlich bereits der Quarkcreme etwas Schokolade (weisse dazugeben – dafür weniger Puderzucker zufügen). Den Zitronen- und Orangensaft wie auch den Abrieb unterrühren. Abschmecken – es soll nicht zu süß sein!

Die Himbeeren mit etwas Speisestärke und Zucker (muss nicht sein) vermischen und evtl. aufkochen – allenfalls Tiefkühl Himbeeren verwenden.

Die Schokolade –wer mag – schmelzen und dünn auf Backpapier streichen. Bevor es ganz erkaltet in ganz dünne Streifen schneiden. Nochmals kühl stellen. Kurz vor dem Servieren vom Backpapier nehmen und als Verzierung verwenden – oder teilweise zur Schichtung des Desserts verwenden.

Die Quarkcreme wie auch die Himbeeren mit den Keksen sofern diese gewünscht werden in einem Glas abwechslungsweise aufschichten. Mit der Verzierung dekorieren.