

Quarkcreme mit geeister Himbeersauce

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Creme

Je 1 unbehandelte Zitrone und Orange
300 g Quark (20% Fett)
3 Eiweiße
150 g Zucker
1 ½ Becher Sahne (300 g)

Himbeersauce

250 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
50 g Puderzucker
Zitronensaft
Saft von ½ Orange
2 cl Orangenlikör oder Ähnliches

Zubereitung:

Die Schalen von Zitrone und Orange abreiben. Die Früchte auspressen. Quark mit der Hälfte des Zitronen- u. Orangensafts sowie der abgeriebenen Zitronen- und Orangenschale vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Sahne nicht zu steif schlagen. Die Sahne portionsweise abwechselnd mit dem Eiweiß unter die Quarkmischung heben u. kühl stellen.

Sauce:

Die Himbeeren mit Puderzucker, 1 Spritzer Zitronensaft, dem Orangensaft u. Orangenlikör in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab aufschlagen. Eventuell durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

Mit einem Löffel Nocken ausstechen und auf der Himbeersauce servieren.



Weinempfehlung:

Prosecco, Grappa

Kochabend:

13. Dez, 2017 / Jürgen H.