

Hier und heute



Buntes Karnevals-Dessert

Vitamine und Farbe im Glas. Konditormeister Marcel Seeger macht ein fruchtiges Karnevals-Dessert mit Himbeeren und verfeinert es mit einer Cheesecake-Creme.

Rezept

Buntes Karnevals-Dessert

von Marcel Seeger, für circa 6 Gläser à 200 ml

Zutaten Keksboden

- 45 g Butter, flüssig
- 80 g Kekse nach Wahl

Zubereitung

Die Kekse mit einem Nudelholz oder ähnlichem kleinstoßen und mit der flüssigen Butter vermischen. Anschließend in jedes Dessertglas die gleiche Menge als Boden einfüllen und leicht andrücken.

Zutaten für die Fruchtfüllung

- 200 g TK-Himbeeren, aufgetaut
- 5 ml Zitronensaft
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillemark
- 10 g Zucker
- 5 g Speisestärke
- 15 ml Wasser

Zubereitung

Die aufgetauten Himbeeren mit Zitronensaft, Vanillemark und Zucker in einen Becher geben und pürieren. Anschließend diese Mischung unter Rühren aufkochen. Speisestärke mit dem Wasser auflösen und die Himbeermischung damit abbinden. Die fertige Himbeerfruchtfüllung in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

Tipp

Für fruchtige Mehrfarbigkeit passt eine zusätzliche Stachelbeerfüllung. Hierfür den gleichen Herstellungsweg mit 200 g Stachelbeeren aus dem Glas durchführen.

Zutaten Cheesecake-Creme

- 150 g Magerquark
- 125 g Sahne, aufgeschlagen
- 40 g Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Blatt Gelatine, aufgelöst

Hier und heute



Zubereitung

In einer Schüssel Quark mit Schlagsahne, Vanillezucker, Zitronensaft und Salz gründlich verrühren. Anschließend die aufgelöste Gelatine unter die Creme rühren.

Fertigstellung

Auf den Keksboden im Glas eine dünne Schicht Himbeerfruchtfüllung und optional eine dünne Schicht Stachelbeerfüllung geben. Dann etwas Cheesecake-Creme darauf geben und glattstreichen. Jetzt wieder die Fruchtfüllungen einfüllen und darauf wieder die Cheesecake-Creme. Nun noch einmal die Fruchtfüllungen einfüllen und mit etwas Cheesecake-Creme das Dessertglas abschließen. Die Dessertgläser für mindestens eine Stunde kaltstellen, damit das Dessert Bindung bekommt.

Tipp

Zur Dekoration etwas Fruchtsalat, aus frischen Früchten hergestellt, auf die Oberfläche geben.