



Himbeer-Quark-Schnitte

Frische Himbeeren, dazu knuspriger Blätterteig und eine unwiderstehliche Quarkcreme. Wer kann diesem schmackhaften Dessert schon widerstehen? Werden Sie mit Hilfe dieses Rezepts zum Konditor und geniessen Sie dieses delikate Dessert.

HAUPTSPEISE FÜR ZEHN PERSONEN

Himbeeren (IDDSI-Stufe 4)

ZUTATEN

400 g	Himbeerpüree (Boiron)
50 g	Zucker
3g	Agar
1 g	Xantana

ZUBEREITUNG

Himbeerpüree, Zucker, Agar und Xantana mixen und einmal aufkochen. Anschliessend durch ein Passiersieb streichen. Durchgestrichenes Himbeerpüree in einen Spritzbeutel geben, in die Formen füllen und einfrieren.



Quarkcreme (IDCSI-Stufe 4)

ZUTATEN

7g	Blatt-Gelatine
125 g	Vollrahm
250 g	Rahmquark 140%)
40 g	Zucker
150 g	Himbeergelee, passiert

ZUBEREITUNG

Blatt-Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vollrahm steif schlagen. Rahmquark und Zucker verrühren. Ausgedrückte Blatt-Gelatine im Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest wird. Anschliessend glatt rühren und geschlagenen Vollrahm vorsichtig unterheben. Biskuitboden im gefroren Zustand mit Himbeergelee bestreichen, Quarkmasse gleichmässig darauf verteilen und einfrieren.

Anrichten

Gefrorene Himbeer-Quark-Schnitte etwas antauen lassen, in gewünschte Portionsgrösse schneiden und auf einen Teller geben. Himbeeren gefroren aus der Form nehmen und auf die Quarkschnitte setzen. Auftauen lassen und zwischen den Himbeeren mit geschlagenem Vollrahm garnieren.