



süßer Quarkschaum mit Cantuccini

Zubereitungszeit: 200 Minuten
Ruhezeit: 120 Minuten, besser aber über Nacht
Grundmenge: 4 Portionen

Zutaten Boden:

- 300 g Himbeeren, TK
- 200 g Magerquark
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 50 ml Orangensaft
- 1/2 Pck. Zitronenschale
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Backzitronen
- 150 g Cantuccini

Sonstiges:

- 4 Dessertförmchen
- Haarsieb
- Minzblätter

Zubereitung:

1. Zitronenschale, Vanillemark, Orangensaft, Salz und die Hälfte des Zuckers aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen
2. Orangenreduktion bei Seite stellen und abkühlen lassen
3. Restlichen Zucker in einem anderen Topf goldbraun karamellisieren lassen
4. Die gefrorenen Himbeeren zum Karamell geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis sich das Karamell wieder vollständig aufgelöst hat
5. Himbeermus durch ein Haarsieb passieren
6. Zitronensaft, Quark und Sahne zur Orangenreduktion geben und glattrühren
7. Sahnemischung mit einem Rührgerät cremig aufschlagen
8. Kekse grob hacken und 3/4 davon auf die Dessertförmchen verteilen. Rest als Deko bei Seite stellen
9. Sahnequark auf die Förmchen verteilen und das Himbeerpüree darüber geben
10. Dessert mehrere Stunden kühl stellen, am besten über Nacht
11. Vor dem Verzehr die restlichen Cantuccinistücke auf die Förmchen verteilen und mit Minzblättern anrichten

