

Himbeer-Fool

Für zwei Personen

150 g Himbeeren	70 g Heidelbeeren	1 Orange
40 g Löffelbiskuits	10 g Amarettini	1 Zweig Minze
3 EL Puderzucker	50 g Quark	100 g Schlagsahne

Die Himbeeren in ein hohes Gefäß geben, pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Die Biskuits zerbröseln und auf zwei Anrichtegläser verteilen. Die Minze waschen und trockentupfen. Zwei Blätter für die Garnierung zur Seite legen, den Rest klein schneiden. Die Orange halbieren, auspressen und mit den Minzblättern mischen. Die Biskuits mit dem Saft tränken und zur Seite stellen. Die Sahne zusammen mit dem Puderzucker steif schlagen. Das Himbeerpüree mit dem Quark verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben und kalt stellen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Küchenrolle zerbröseln. Die Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Die Hälfte der Beeren auf beide Gläser mit dem Biskuit verteilen. Die Crème aus dem Kühlschrank nehmen und auf beide Gläser verteilen. Die restlichen Heidelbeeren darauf verteilen. Die Crème mit den Amarettini und den übrigen Minzblättern garnieren und servieren.

Simone Rungger am 20. September 2012