

Pumpernickel-Dessert mit beschwipster Sahne und Früchten

Für zwei Personen

250 g Pumpernickel	250 ml Sahnequark	40 250 g Schlagsahne
200 ml Schmand	20 Amarena-Kirschen	4 cl Amaretto-Likör
1 Vanillestange	1 EL Vanillezucker	10 Pistazienkerne
1 Blatt Minze	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Sahne

Das Pumpernickel reiben, leicht anrösten und anschließend mit dem Amaretto ablöschen. Den Quark durch ein Sieb streichen und mit dem Schmand verrühren. Das Ganze mit ein wenig Sahne vermengen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit dem Vanillezucker zur Quarkmasse geben. In einem hohen Dessertbecher schichtweise die Pumpernickel- und die Quarkmasse abwechselnd auftragen. Die restliche Sahne steif schlagen und als Haube auf das Dessert geben. Das Pumpernickel-Dessert mit der Sahne anrichten, mit den Pistazienkernen und dem Minzblatt garnieren und servieren.

Ralf Borkowski am 31. Oktober 2013