

# Orangen-Schicht-Dessert

## Für zwei Personen

3 Orangen	100 g Amarettini	500 g Speisequark (20%)
200 g Sahne	10 EL flüssiger Zucker	80g Zartbitterschokolade
Minzblätter		

Die Orangen filetieren und klein schneiden. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. Sechs Esslöffel flüssigen Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Orangenstückchen dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Schokolade hacken und mit dem Quark und dem restlichen flüssig Zucker vermengen. Anschließend die Sahne unter den Quark heben. In einem hohen Glas schichtweise die Crème, die Orangen und die Amarettinis füllen. Mit Minzblättern garnieren und servieren.

Gerold Geil am 07. November 2013