

Lila Streif

Für zwei Personen

300 g Sahne	200 g Heidelbeeren, frisch	200 g Heidelbeeren, TK
250 g gezuckerte, Heidelbeeren	200 g Quark, 40%	1 EL Kartoffelstärke
10 Pistazienkerne	1 Vanilleschote	2 EL Puderzucker
2 EL Zucker		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark mit einem Esslöffel Zucker in den Sahnequark geben und gut verrühren. Den Sahnequark in drei Schälchen aufteilen und damit die verschiedenen Heidelbeerschichten zubereiten. Die frischen Heidelbeeren waschen und mit einem Teil Sahnequark zu einer weiß-gesprenkelten Crème vermengen. Die eingelegten Heidelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, zwei Drittel der Früchte mit dem Sahnequark zu einer hell- lilafarbenen Crème verrühren. Die tiefgekühlten Heidelbeeren antauen lassen, in den Mixer geben und einen Esslöffel Zucker hinzu geben. Anschließend daraus ein dunkel-lila-geeistes Schnellsorbet zubereiten. Für die Zubereitung der Heidelbeersauce zuerst den Saft der eingelegten Heidelbeeren auffangen und in den Topf geben. Mit der Kartoffelstärke und einem Esslöffel Zucker in einem Topf erwärmen und verrühren. Anschließend mit den eingelegten Heidelbeeren vermischen. Das übrige Schälchen Sahnequark zur Seite stellen. Diese bildet ohne die Heidelbeeren die oberste weiße Schicht im Dessertglas. Den Puderzucker auf einem Backpapier platzieren, in den Backofen geben und eine Minute darin karamellisieren lassen. Anschließend zu Knusperzucker zerbröseln. Zuletzt die Pistazienkerne klein hacken.

Nun einschichten:

1. Erste unterste Schicht: Schnellsorbet - dunkel-lila-geeist;
2. Schicht: Frische Heidelbeeren mit Sahnequark - weiß-gesprengelt;
3. Schicht: Fruchtsoße mit Heidelbeeren und dem eingedickten Saft;
4. Vierte Schicht: Heidelbeercreme;
5. Fünfte unterste Schicht: reiner Sahnequark.

Die verschiedenen Heidelbeerschichten von dunkel-lila zu hell-lila und weiß in ein hohes schlankes Glas schichten, Zuletzt den Sahnequark mit den übrigen frischen Beeren, etwas Heidelbeerssoße und Pistazien garnieren. Den Knusperzucker darüber geben und servieren.

Ude Biedinger am 30. Mai 2014