

Brombeer-Creme im Knusper-Körbchen mit frischen Beeren

Für zwei Personen

Für die Brombeercreme:

250 g frische Brombeeren	1 unbehandelte Zitrone	100 g Mascarpone
50 g Naturjoghurt	100 ml Sahne	2 Pck. Vanillezucker
50 g Puderzucker		

Für die Beeren:

50 g Brombeeren	50 g Himbeeren	50 g Erdbeeren
1 unbehandelte Zitrone	1 Knolle Ingwer	4 EL Himbeeressig
3 EL Agavensirup	1 Schuss Branntwein	

Für das Körbchen:

3 Blätter Yufkateig	2 EL gemahlene Haselnüsse	Rohrzucker
Butter		

Für die Garnitur:

1 Riegel Sesamkrokant	0,5 Bund Minze	Puderzucker
-----------------------	----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für das Körbchen zwei ofenfeste Förmchen mit Butter ausstreichen und mit den gemahlene Haselnüssen austreuen. Die Yufkablätter mit flüssiger Butter bis zum Rand bestreichen, je ein Blatt vorsichtig in je ein Förmchen drücken und die überhängenden Enden einschlagen. Anschließend mit dem Rohrzucker bestreuen. Die Förmchen circa 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Für die frischen Beeren die Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren mit dem Himbeeressig, dem Agavensirup, etwas Branntwein sowie dem Abrieb einer Zitrone und etwas geriebenem Ingwer vermengen und alles ziehen lassen.

Für die Creme die Brombeeren pürieren, dann durch ein Sieb passieren und mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker vermischen. Den Joghurt und die Mascarpone untermengen. Etwas Schale von der Zitrone reiben und dazugeben. Die Sahne steif schlagen und anschließend unter die Creme heben.

Die Förmchen mit den Körbchen abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen und komplett auskühlen lassen.

Etwas Minze zupfen. Das Sesamkrokant brechen.

Die Brombeercreme im Knusperkörbchen mit den frischen Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze, dem Puderzucker und etwas Sesamkrokant garnieren und servieren.

Clara Kramer am 03. September 2015