

Heidelbeermark mit Amarettini-Crunch und Sahne

Für zwei Personen

100 g TK-Heidelbeeren	100 g frische Heidelbeeren	100 ml Sahne (geschlagen)
100 g Baiser	100 g Amarettini	1 EL Schokoraspeln
2 cl Orangenlikör	4 EL Zucker	

Die frischen Heidelbeeren waschen und abtrocknen. Die Hälfte der frischen Heidelbeeren beiseite stellen. Die restlichen Heidelbeeren im Mixer mit etwas Zucker pürieren.

Orangenlikör dazu geben und nach und nach die gefrorenen Heidelbeeren dazu geben, bis ein homogenes Püree entsteht.

Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Baiser und Amarettini zerbröseln. In Dessertgläser zuerst etwas Heidelbeerpüree geben, ein paar der beiseite gestellten Heidelbeeren dazu geben und dann Baiser- und Amarettinibrösel und eine Schicht geschlagene Sahne hinzufügen. Den Vorgang wiederholen und die Gläser kalt stellen.

Das beschwipste Heidelbeermark mit Amarettini-Crunch und Sahne mit frischen Heidelbeeren und Schokoraspeln garnieren und servieren.

Christa Schweizer am 23. Juni 2016