

Himbeer-Quark-Turm

Für zwei Personen:

2 Platten Blätterteig	3 helle Schoko-Cookies	3 dunkle Schoko-Cookies
250 g Magerquark	100 g Zartbitterschokolade	100 g Himbeeren
3 EL geschlagene Sahne	1 EL Zucker	50 g Puderzucker
10 ml Cognac		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

75 g Himbeeren mit Cognac und 25 g Puderzucker in einer kleinen Schüssel marinieren.

75 g Schokolade grob hacken und in einem Anschlagessel über einem Wasserbad schmelzen. Quark mit geschmolzener Schokolade, Sahne und Zucker verrühren und kalt stellen. Aus dem Blätterteig zwei verschiedengroße Kreise ausstechen. Den Teig im Puderzucker wenden und mit Backpapier bedecken. Die Kreise 15 Minuten im Ofen blind vorbacken.

Den Blätterteig abkühlen lassen, die Creme in einen Spritzbeutel geben und mit einer Sterntülle aufspritzen.

Zwischen die Schichten einige frische Himbeeren drapieren. Nun mit einem Pinsel einen Schokoladenstrich auf den Teller zeichnen und die zuvor marinierten Himbeeren daraufsetzen. Nun die Schokokekse zerbröseln und neben dem Turm anrichten.

Den Himbeer-Quarkturm mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Andreas Reuschel am 06. April 2017