

Bananen-Quark-Creme mit Pistazien und Sauerkirschen

Für zwei Personen

Für die Bananen-Quark-Creme:

2 Bananen

2 Limetten

1 Vanilleschote

100 g Mascarpone

60 g Magerquark 50 ml Sahne

Für die gerösteten Pistazien:

40 g Pistazienkerne

Zucker

Für die Sauerkirschen:

400 g Sauerkirschen mit Saft

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Bananen-Quark-Creme:

Limetten halbieren auspressen. Bananen schälen, in Stücke brechen und mit Limettensaft pürieren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanillemark und Magerquark zu den Bananen geben und alles schaumig pürieren. Mascarpone unterheben. Vanilleschote aufheben. Sahne steif schlagen und unter die Bananen-Quark-Masse heben. Anschließend im Kühlschrank kühl stellen.

Für die gerösteten Pistazien:

Pistazien grob in kleine Stücke hacken und in der Pfanne mit Zuckerkaramellisieren.

Für die Sauerkirschen:

Sauerkirschen inklusive Saft und Vanilleschote von der Bananen-Quark-Creme in einen kleinen Topf geben und leicht einkochen lassen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen und trockenwedeln. Einen Esslöffel des reduzierten Sauerkirchsafte auf den Rand der Teller geben und mit einem Pinsel einen geraden Strich daraus ziehen.

Bananen-Quark-Creme in einen Spritzbeutel füllen und drei immer größer werdende Klekse auf dem Pinselstrich spritzen. Pistazienkerne darüber streuen und mit Minze dekorieren.

Kai Link am 08. August 2019