

Spekulatius-Salzkaramell-Dessert

Für zwei Personen

Für das Dessert:

7 Spekulatius-Kekse	50 g Granatapfelkerne	2 EL Butterschmalz
250 g Magerquark	100 g Schmand	125 ml Sahne
1 TL brauner Vanilleextrakt	200 g brauner Zucker	1 TL Zimt
12 Sahne-Karamell-Bonbons	Salz	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze	10 Granatapfelkerne
---------------	---------------------

Für das Dessert:

Das Butterschmalz erhitzen. Kekse zerkleinern und mit geschmolzenem Butterschmalz in 3 Portionierringe drücken und einfrieren. Quark, Vanilleextrakt und Schmand mischen, mit Zimt und braunem Zucker bestreuen und kaltstellen. Bonbons mit Sahne schmelzen, eine Prise grobes Salz dazugeben und erkalten lassen. Kekse im Wechsel mit Creme und Granatapfelkernen in dem Portionierring schichten und mit Salzkaramell toppen.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln und den Keks mit Granatapfelkernen und der Minze garnieren. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 28. November 2019