

Himbeertraum im Glas, karamellierte Mandelblättchen

Für zwei Personen

Für die Creme:

150 g TK-Himbeeren 100 g Quark 70 g Frischkäse

70 g Sahne 45 g Zucker 1 Vanilleschote

Mandelblättchen:

40 g Mandelblättchen 1 EL Butter 1 EL Zucker

Für die Creme:

Die Sahne schlagen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Quark, Frischkäse, Zucker und Vanillemark zu einer Creme verrühren. Dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme in ein Dessertglas füllen, dann Himbeeren darauf verteilen und anschließend die restliche Creme auf den Beeren verteilen. Kalt stellen.

Für die karamellisierten Mandelblättchen:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Mandelblättchen hineingeben und mit Zucker bestreuen. Bei schwacher Hitze karamellisieren lassen.

Auskühlen lassen und die erkalteten Mandeln über die Creme geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Fischer am 11. Februar 2020