

Himbeeren mit Zitronen-Quark-Creme

Für 4 Personen

100 g Butter	Zitronenabrieb	1 Ei
120 g Zucker	300 g Himbeeren	1 TL Zitronensaft
80 ml Himbeerlikör	120 g Quark 40%	80 g Crème-fraîche
Saft, Schale 1 Limette		

Für die Schaumsauce:

100 ml Milch	40 ml Sahne	75 ml Mandelmilch
10 ml Orangenblütenwasser	20 ml Anisschnaps	

Die Butter mit der Zitronenschale erhitzen und vom Herd nehmen. Das Ei mit 100 g Zucker schaumig schlagen und bei schwacher Hitze unter die zerlassene Butter rühren. Etwa 2 Minuten erhitzen, dann abkühlen lassen und durch ein feines Spitzsieb passieren. 100g Himbeeren mit dem restlichen Zucker und Zitronensaft im Mixer pürieren, dann durch ein feines Spitzsieb passieren. Quark und Crème-fraîche mit dem Limettensaft aufschlagen.

Für die Schaumsauce:

Alle Zutaten sehr gut verrühren, in einen Syphonsahnespender füllen und diesen mit 2 Patronen laden – 1 Stunde kalt stellen. Die Böden der Dessertschalen mit den Himbeeren auslegen und etwas Himbeerlikör darüber gießen. Darauf je eine Lage kalte Zitronencreme und eine Lage Himbeerpüree schichten. Zwei Himbeeren und den aufgeschlagenen Quark jeweils kuppelförmig darauf setzen. Die Limettenschale sehr fein darüber reiben. Die Schaumsauce um die Kuppel verteilen und drei Himbeeren dekorativ darauf setzen.

Jörg Sackmann am 16. Juli 2013