

Süße Knusper-Türmchen

Für 4 Personen

500 ml Sonnenblumenöl	12 Blätter Frühlingsrollen-Teig (TK)	200 g gem. Beerenfrüchte
4–6 El Cassis	1–2 El Zitronensaft	250 ml Schlagsahne
200 g Crème-fraîche	6 El Puderzucker	4 Stiele Zitronenmelisse

Öl in einem Topf erhitzen. Teigblätter bei mittlerer Hitze nacheinander hellgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Früchte verlesen, putzen und evtl. halbieren, mit dem Cassis (oder Zucker) und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen. Crème-fraîche mit 4 El Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Die Teigblätter mit Puderzucker bestreuen und abwechselnd mit der Crème-fraîche-Sahne und den Früchten zu 4 Türmchen schichten. Mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010