

Weihnachtsdessert mit würziger Beerensauce



Für die Creme:

2 Eigelb
125ml Milch
1/2 Stange Vanille (Mark)
80g Rohrohrzucker
1TL Zimt
150 ml Sahne
250g Quark
1/2 Pck Pulvergelatine oder 3 Blatt Gelatine

Für die Sauce:

250g Waldbeeren (TK), 100ml Traubensaft,
2EL Rohrohrzucker, Rest der Vanillestange
1-2 Zimtstangen, 2 Sternanis, 1TL
Speisestärke (je nach Konsistenzwunsch)
etwas Wasser

Zum Dekorieren:

50g Pistazien
50g ger. Kokosnuss
1EL Zucker

So wird's gemacht:

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Zucker, Vanille, Eigelb, Zimt und Milch in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Gelatine in die Milch-Eigelbmasse geben und gut verrühren. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und Quark unter Rühren hinzugeben, diese Masse unter die Eigelb-Milch Masse geben. Große Form mit Frischhaltefolie auslegen und Masse in die Form gießen, im Kühlschrank für min. 2 Stunden kühlen.

Derweil die Sauce vorbereiten. Hierfür die Hälfte der Beeren, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und kochen lassen bis die Beeren sehr weich sind. Diese Masse durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Beerenmasse rühren, weiter köcheln lassen bis die Sauce eindickt.

Restliche Beeren in die Sauce geben und abkühlen lassen.

Pistazien, Kokos und Zucker in eine Pfanne geben und leicht rösten bis der Zucker karamellisiert. Sofort von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Feste Creme mit Desserttringen oder Plätzchenausstecher ausstechen und auf Dessertteller geben. Früchte auf die Creme geben und mit Pistazien/Kokos bestreuen.