

Orangen Quark Dessert oder Tarte



Einkaufsliste:

Optional: Für den Boden:

200g Mehl

40g Puderzucker

120g Butter

1EL Joghurt

1 kleines Ei

Je nach Konsistenz 1 EL eiskaltes Wasser

Oder: 300g weiße Schokolade

1TL Pflanzenöl + etwas für die Ballons

6-8 kleine Luftballons

Die Füllung

100g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Saft von 2 Orangen + Abrieb

100g weiße Schokolade

Mark einer Vanilleschote

250g Sahne

250g Quark

So wird's gemacht

Optional: Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Ei und Joghurt mischen und nach und nach hinzugeben bis der Teig zusammenkommt, evtl. etwas kaltes Wasser hinzugeben. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

Oder: Schoko-Schälchen: Luftballons zu kleinen Bällen aufpusten. Schokolade schmelzen, 1 TL Pflanzenöl in die geschmolzene Schokolade einrühren, etwa 5 Minuten leicht abkühlen lassen. Nun die Luftballons minimal mit dem Öl einreiben, sodass ein leichter Film entsteht und die Schokolade sich später gut von den Ballons löst. Nun die Ballons in die Schokolade tauchen, etwas wenden und entweder mit der nicht bedeckten Seite auf Gläser legen oder einfach auf einem mit Frischhaltefolie/Backpapier ausgelegten Teller stellen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen und erhitzen lassen. Mit einem spitzen Gegenstand den Ballon vorsichtig platzen lassen und die Ballonreste entfernen. Bis zum Füllen kalt stellen.

Für die Creme Zucker, Vanillemark, Orangenabrieb und dem Orangensaft aufkochen lassen, Schokolade in der Masse schmelzen, gut umrühren. Alles etwas abkühlen lassen. Nun die Sahne sehr steif schlagen, Quark nach und nach untergeben. Zum Schluss die Weiße Schokolade Masse unter rühren hinzugeben. Masse in die Tarteschale oder die Schokoschälchen füllen, kühl stellen. Nach Belieben dekorieren und kalt servieren.