



Silvester-Dessert

mit WOW-Effekt

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Saft/Sekt + Zucker erwärmen, Gelatine darin auflösen.
- Gläser leicht gekippt (auf zum Beispiel eine Tasse) in den Kühlschrank stellen. Masse bis zum gekippten Rand in Gläser füllen, 1–1,5 Std. kühlen.
- 100 ml Sahne und Zitronensaft erwärmen. Gelatine darin auflösen. Quark, Zucker, Zitrone verrühren und hinzugeben. Sahne steif schlagen. Sahne unterheben, auf Saftschrift geben, 2 Std. kühlen.
- Eiweiß in eine Schale geben, Zucker einrieseln lassen. Über dem warmen Wasserbad verrühren bis der Zucker geschmolzen ist. Masse sehr steif schlagen bis es glänzende Spitzen formt.
- Himbeeren etwas zerbröseln und vor dem Servieren in die Gläser geben. Baiser aufspritzen & abflämmen.

Tipp mit Agar-Agar

Agar-Agar mit etwas kaltem Saft glattrühren. Restlichen Saft + Zucker aufkochen, Agar einrühren.

Zwei Minuten sprudelnd kochen, in Gläser füllen. Agar-Agar mit 100 ml Sahne glattrühren, aufkochen. Zwei Minuten sprudelnd kochen.

Quark, Zucker, Zitrone verrühren. Heiße Agar-Sahne zügig unterrühren.

Restliche Sahne steif schlagen, unterheben. Creme sofort in Gläser füllen.



Einkaufsliste

Saftschrift

- 500 ml Saft oder trockener Sekt
- 50 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- Gelatine: 6 Blatt (oder 9 g Pulvergelatine)
- oder
- Agar-Agar: 3 g
- Wer hat, gibt etwas Glitzer in die Masse

Quark-Sahne-Zitronencreme

- 250 g Quark
- 250 ml Sahne
- 90 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- Abrieb 2 Bio-Zitronen
- 30 ml Zitronensaft
- Gelatine: 5 Blatt oder 6 g Pulvergelatine
- oder
- Agar-Agar: 2 g

Topping

- 100 g TK-Himbeeren
- 2 Eiweiß
- 130 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz