

Zutaten:

Crema

- 250 g Quark (halbfett)
- 250 g Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 3 EL Zucker
- 1 Zitrone

Orangenspüree

- 1 Dose Mandarinen
(Abtropfgew. 175 g)
- 3 Blätter Gelatine

Preiselbeerspüree

- 200 g Preiselbeeren
(Glas, ungezuckert)
- 3 Blätter Gelatine
- 1 EL Zucker



Crema lemon mit Mandarinen- und Preiselbeerspüree

Zubereitung:

Crema

Die Zitrone feste rollen, halbieren und den Saft auspressen. In einer Schüssel Saft, Quark, Joghurt und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit einer Gabel locker unter die Quarkmischung geben.

Mandarinen- und Preiselbeerspüree

Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen und etwas von der Flüssigkeit auffangen. Anschließend die Stücke in einem hohen Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2-3 EL Mandarinenpüree in einem kleinen Topf erwärmen. Unter ständigem Rühren die zuvor ausgedrückte Gelatine auflösen. Etwas von der aufgefängenen Flüssigkeit hinzufügen und das übrige Mandarinenpüree einrühren. Abkühlen lassen. Das Gleiche wiederholen Sie mit den Preiselbeeren mit dem hinzugeben von Zucker.

Zusammenfügen

In vier hohe Gläser abwechselungsweise Mandarinenpüree, Quarkcreme und Preiselbeerspüree füllen, mit einem Sahnehäubchen abschließen und nach Wunsch mit ein paar Preiselbeeren garnieren. Vor dem Servieren eine Stunde kühl stellen.