



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Dessert im Glas / Brombeer-Limetten-Creme mit Schokokeks



Zutaten:

für die Brombeermarmelade:

250g Brombeeren
125g Gelierzucker 2:1

für die Cremes:

500g Magerquark
200g Sahne
2 Beutel Gelatine Fix, à 15 g
1 Limette, Schale und Saft davon
2-3 EL Zucker

für das Topping & die Dekoration:

100g Kakao-/Schokoladenkekse
ca. 400g Brombeeren

Zubereitung

Brombeermarmelade:

Die Brombeeren waschen und zusammen mit dem Gelierzucker in einen mittelgroßen Topf geben. Unter ständigem Rühren bei hoher Hitze zum Kochen bringen und für ca. 2 Minuten sprudeln lassen. Vom Herd nehmen und die Brombeermarmelade durch ein feines Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Creme:

Die Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Die Sahne leicht aufschlagen, einen Beutel Gelatine Fix dazugeben und weiter schlagen bis die Sahne steif ist. Den Quark mit dem zweiten Beutel Gelatine Fix verrühren. Die Sahne unter die Quarkmasse heben.

Etwa $\frac{3}{4}$ der Quark-Sahne-Mischung in eine separate Schüssel geben. Mit der bereits abgekühlten Brombeermarmelade verrühren. Den Limettenabrieb, den Saft und den Zucker mit dem restlichen $\frac{1}{4}$ der Quarkcreme verrühren.

Tipp: Wer es gerne etwas süßer mag, der fügt der Limettencreme noch etwas Zucker hinzu.

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröseln.

Als unterste Schicht die Limettencreme gleichmäßig auf alle Gläser verteilen. Anschließend die Brombeercreme darüber geben und mit einem Löffel glatt streichen. Die zerbröselten Kekse darüber streuen und mit frischen Brombeeren garnieren.

Für ca. 1 Stunde - gerne auch über Nacht - in den Kühlschrank geben, damit die Creme durchkühlen und fest werden kann.