

Himbeer-Quark-Schnitte



Biskuitboden (Masse)

Rezept Seite 218

VORBEREITUNG: Biskuitbodenmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech 0,5 cm hoch austreichen und einfrieren.

SONSTIGE ZUTATEN: geschlagener Vollrahm zum Garnieren

INFORMATIONEN zu Nährwerten und Kalorien sowie vertiefendes Fachwissen finden Sie hier:



Himbeeren (IDDSI-Stufe 4)

10 PORT.

Himbeerpüree (Boiron)	400 g
Zucker	50 g
Agar	3 g
Xantana	1 g

ZUBEREITUNG: Himbeerpüree, Zucker, Agar und Xantana mixen und einmal aufkochen. Anschließend durch ein Passiersieb streichen. Durchgestrichenes Himbeerpüree in einen Spritzbeutel geben, in die Formen füllen und einfrieren.

Quarkcreme (IDDSI-Stufe 4)

2 PORT. 10 PORT.

Blatt-Gelatine	1,5 g	7 g
Vollrahm	25 g	125 g
Rahmquark (40%)	50 g	250 g
Zucker	8 g	40 g
Himbeergelee, passiert	30 g	150 g

ZUBEREITUNG: Blatt-Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Vollrahm steif schlagen. Rahmquark und Zucker verrühren. Ausgedrückte Blatt-Gelatine im Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest wird. Anschließend glatt rühren und geschlagenen Vollrahm vorsichtig unterheben. Biskuitboden im gefrorenen Zustand mit Himbeergelee bestreichen, Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen und einfrieren.

ALLERGENE: Milch

Anrichten

Gefrorene Himbeer-Quark-Schnitte etwas antauen lassen, in gewünschte Portionsgröße schneiden und auf einen Teller geben. Himbeeren gefroren aus der Form nehmen und auf die Quarkschnitte setzen. Auftauen lassen und zwischen den Himbeeren mit geschlagenem Vollrahm garnieren.