

Dessert

Etagengenuss mit getarnten Früchten

Zutaten für 4 Personen

- 160 g Cantuccini
- 250 g Quark (Fettstufe nach Belieben)
- 250 g Mascarpone
- 150 ml Sahne
- 12 ST Physalis
- 2 St Apfelsinen
- 2 St Limetten
- 10 cl Amaretto*
- 2 cl Orangenlikör*
- 6 EL Schokoflocken
- 150 g Kuvertüre (zartbitter)
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 20 g Kokosflocken
- 1 ST Granatapfel
- ½ TL Chilipulver
- 3 BL Gelatine



Zubereitung: Cantuccini im Mixer zerkleinern, **120 g** in Gläser verteilen und mit Amaretto tränken. Apfelsinen filetieren und karamellisieren. Granatapfel entkernen und entsaften. Sahne mit 60 g Zucker steif schlagen. Im Quark den Saft und die Kerne vom Granatapfel untermischen. Die vorbereitete Gelatine nach Gebrauchsanweisung beifügen. Anschließend die Sahne unterheben und in Gläser verteilen. Schokoflocken auf Quarkschicht streuen. Mascarpone, Cantuccini-Crunch, Orangenlikör, restlicher Zucker, Limettensaft und Abrieb, gut vermengen, aber **nicht** im Mixer! Auf die Schokoflocken auftragen. Darauf werden die karamellisierten Orangenfilets drapiert. Physalis in der flüssigen Kuvertüre schwenken und vor dem Erkalten mit Kokosflocken bestreuen. Auf kleine Spießchen aufstecken (je 3 Stück), und quer über die Gläser legen. Zum Abkühlen in den Kühlschrank geben.

Et voilà Guten Appetit