

Hier und heute



Zitronendessert mit Amarettini

Marcel Seeger macht ein prickelndes Zitronendessert. Unser Konditormeister schichtet dafür selbstgemachtes Zitronengelee und eine leichte Quark-Joghurtcreme auf einem aromatischen Amarettiniboden.

Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Gläser à ca. 200 ml

Zutaten für das Zitronengelee

- 100 ml Zitronensaft
- 150 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 25 g Speisestärke

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und gut verrühren. Dann unter ständigem Rühren erhitzen bis alles zu einem Gelee eindickt. Das Gelee in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Tipp: Das Zitronengelee kann man gut am Vortag kochen.

Zutaten für die Quark-Joghurt Füllung

- 500 g Quark
- 150 g Joghurt
- 90 g Zucker
- 125 ml frisch gepresster Saft einer Bio- Zitrone
- 200 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Fertigstellung

- 150 g fein zerstoßene Amarettini

Zubereitung

Als Boden in jedes Dessertglas zerkleinerte Amarettini geben. Etwas Quark-Joghurt-Füllung draufschichten und darüber eine Schicht Zitronengelee. Das Ganze wiederholen und zum Schluss den Rest Quark-Joghurt-Füllung auf das Dessert setzen. Das Dessert circa eine Stunde durchkühlen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Nach Belieben mit Amarettini oder gerösteten, gehobelten Mandeln dekorieren.

Tipps

- Wer das Dessert am Vortag vorbereiten möchte, sollte der Quark-Joghurt-Füllung ein Blatt Gelatine zufügen, damit die Creme ihr Volumen behält.
- Für die Herzdeko rot gefärbtes und helles Marzipan verkneten, ausrollen und daraus in beliebiger Größe Herzen schneiden.