

Hier und heute



Brombeerdessert im Glas

Für alle Fans fruchtiger Süßspeisen macht Konditormeister Marcel Seeger ein Brombeerdessert im Glas. Das funktioniert ganz einfach in der Zubereitung und ist köstlich cremig und erfrischend.

Rezept

Brombeerdessert im Glas

von Marcel Seeger, für circa 6 Dessertgläser

Zutaten Rührteigboden

- 50 g Margarine, alternativ Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe (Größe M)
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 60 g Mehl, Typ 550
- 2 g Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Backform von circa 20 x 20 cm Durchmesser vorbereiten. Margarine, Zucker, Vanillemark und Salz gut verrühren, dabei die Eigelbe nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Den fertigen Rührteig in die Backform geben und glatt streichen.

Zutaten Baisermasse

- 2 Eiweiße (Größe M)
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g gehobelte Mandeln, zum Aufstreuen auf die Baisermasse

Zubereitung

Aus Eiweiß, Zucker und Salz einen steifen Eischnee herstellen. Den Eischnee auf dem Rührteigboden verteilen und die gehobelten Mandeln darüber geben. Im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten backen und danach in der Backform abkühlen lassen.

Zutaten Brombeercreme

- 200 g frische Brombeeren, halbiert
- 50 ml Brombeersaft (alternativ dunkler Traubensaft)
- 50 g Zucker
- 150 g griechischer Joghurt (10% Fettgehalt)
- 1 Spritzer Zitronensaft

- 50 g Schlagsahne
- 2 Blätter Gelatine (eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst)

Zubereitung

Aus dem Teigboden 12 runde, kleine Böden ausstechen und jeweils einen in die sechs Dessertgläser geben. Sahne aufschlagen. Brombeersaft, Zucker, Zitronensaft und Joghurt gut verrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben und die Creme mit Gelatine abbinden.

Tipp: Wenn man das Dessert direkt verzehrt, kann auf die Gelatine verzichtet werden.

Brombeeren in die Gläser geben, Brombeercreme darüber geben, den zweiten Teigboden auflegen, mit etwas Creme bestreichen und nochmals Brombeeren auflegen. Die Desserts für circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.