



GRANATAPFEL-DESSERT

Zubehör: kleine Elfen

Zutaten:

3 Granatäpfel
1 große Bio-Orange
Prise gemahlene Nelke
50 g Zucker
1 EL Granatapfel Creme*

Creme:

250 g Magerquark
150 g Mascarpone
30 g Zucker
1 TL Black and White*
2 EL Granatapfel Creme*

Außerdem:

50 g Amarettini
4 Stück Amarettini

*von Edelschmaus

Zubereitung:

Granatäpfel halbieren und 5 Hälften auspressen. Es sollte ca. 150 ml Saft ergeben.

6. Hälfte entkernen und Kerne zur Seite stellen.

Orange heiß waschen und Hälfte der Schale hauchdünn abschälen. Dann auspressen.

Granatapfel- und Orangensaft mit Orangenschale, Prise Nelke, 50 g Zucker und 1 EL Granatapfel Creme in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 20 min zu einem Sirup einköcheln lassen. Abkühlen lassen.

Inzwischen alle Zutaten für die Creme verrühren und kühl stellen.

50 g Amarettini grob zerbröseln und auf 4 Dessertgläser aufteilen. Mit je 1 TL Granatapfelkerne bestreuen.

2/3 des Sirups auf die 4 Gläser aufteilen. Dann die Creme darauf verteilen.

Je 1 Amarettini fein auf die Creme bröseln und mit restlichen Granatapfelkernen und Sirup garnieren.

Bis zum Verzehr kühl stellen.

