



GLAS DESSERT MIT ORANGEN UND HEIDELBEEREN/ BRANDNOOZ 2019



Auch in diesem Jahr gibt es ihn: den Brandnooz und Sally Adventskalender! In unserem Kalender findet ihr 24 tolle Überraschungen zum Backen und Naschen in der Adventszeit.

Aus diesen Zutaten zeige ich euch 4 tolle Rezepte, die ihr mit dem Kalender nachbacken könnt. Ich wünsche euch viel Spaß beim Auspacken und Entdecken der leckeren Zutaten!

Dieses Glas Dessert mit Orangen und Heidelbeeren sieht nicht nur optisch sehr schön aus, sondern schmeckt auch super weihnachtlich. Die verschiedenen Cremeschichten aus Heidelbeeren, Trüffel, Manner Orangerherzen und gebrannten Mandeln harmonieren perfekt miteinander. Ein edles Dessert für ein weihnachtliches Xmas Essen.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Kochzeit
2 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 5

FRUCHTSCHICHT

Verrühre den Orangensaft mit dem Agaragar. Lasse den Saft für mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Verteile zuerst die Heidelbeeren, dann den Orangensaft gleichmäßig auf 5 Weckgläser (220ml). Stelle die Gläser nun in den Kühlschrank, damit die Masse gelieren kann.

FRUCHTSCHICHT:

- 200 g** Orangensaft
- 5 g** Agar Agar
- 150 g** Heidelbeeren (TK)

TRÜFFELCREME

Koche die Sahne auf, nimm sie vom Herd und löse die Trüffel darin auf. Stelle die Sahne in den Kühlschrank und lasse sie abkühlen.

Füge dann den Quark und das Sanapart hinzu und schlage die Creme steif.

TRÜFFELCREME:

- 100 g** Sahne
- 50 g** Trüffel
Blaubeere-
Cheesecake

ORANGENCREME

Schlage den Quark mit der Sahne, der Orangenschale und dem Sanapart steif. Stelle die Creme kalt.

- 100 g** Quark
- 2 TL** San-apart

ORANGENCREME:

- 100 g** Quark
- 100 g** Sahne
- 2 g** Orangenschale (getrocknet)
- 2 TL** San-apart

GLAS SCHICHTEN

Fülle die Trüffelcreme mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle gleichmäßig in die Gläser. Hacke die Orangerherzen klein und verteile sie auf der Creme. Fülle nun die Orangercreme mithilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle hinein.

Hacke die gebrannten Mandeln in grobe Stücke und streue sie auf das Dessert.

Stelle es bis zum Verzehr kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

DEKO:

- 50 g** Orangerherzen
- 60 g** Gebrannte Mandeln