

BIENENSTICH SCHICHT-DESSERT WEIHNACHTEN / SILVESTER / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #145



- ANZEIGE -

Mit diesem hübschen und fruchtigen Glasdessert könnt ihr eure Gäste zu Weihnachten oder auch auf der Silvesterparty begeistern. Eine Creme aus Quark und Mascarpone wird mit einem Kompott und Fruchtmus aus Honigpomelo, Birne und Mandarine geschichtet und dann mit einem knusprigen Bienenstich-Topping garniert. Ich habe Weingläser verwendet und die Creme in einen Spritzbeutel gefüllt, ihr könnt aber zum Beispiel auch kleiner Gläser verwenden und so mehr kleinere Portionen zubereiten.



Zubereitungszeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

BIENENSTICH TOPPING

Gib die gestifteten Mandeln in eine beschichtete Pfanne und röste sie bei mittlerer Hitze bis sie duften und leicht gebräunt sind. Gib den Zucker dazu und lasse ihn unter Rühren karamellisieren. Gieße die Sahne mit dem Honig, Salz und Vanilleextrakt dazu und koche die Masse auf. Lasse das Topping kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und verteile die Masse dann auf einer Dauerbackfolie und lasse sie abkühlen.

BIENENSTICH-TOPPING:

- ☐ **100 g** Mandeln (gestiftet)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **50 g** Sahne
- ☐ **1 EL** Honig
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

FRUCHTFÜLLUNG

Schäle die Honigpomelo und nimm das Fruchtfleisch heraus. Zupfe es in grobe Stücke. Halbiere die Birne, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in Würfel. Halbiere die Mandarine, presse den Saft aus und gib ihn mit dem Vanilleextrakt zu dem Pomelo- und Birnenstücken. Verrühre alles miteinander und stelle etwa zwei Drittel der Masse bis zum Schichten in den Kühlschrank. Püriere das übrige Drittel fein. Stelle auch das Püree bis zur Weiterverarbeitung kalt.

FRUCHTFÜLLUNG:

- ☐ **½** Honigpomelo
- ☐ **1** Birne
- ☐ **1** Mandarine (Saft)
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

CREME

Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre den Quark ein. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüle und stelle sie kurz kalt.

CREME:

- ☐ **250 g** Mascarpone
- ☐ **60 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **2 TL** San-apart



Ich verwende hier weniger San-apart als sonst. Du kannst das San-apart auch ganz weglassen, die Creme muss für das Dessert nicht so standfest sein wie zum Beispiel für Torten.

DESSERT SCHICHTEN

Schichte die Komponenten abwechselnd in hübsche Gläser. Starte mit etwas gewürfeltem Obst, gib dann etwas Fruchtpüree darüber, spritze Creme darauf und wiederhole die drei Schichten nochmal. Brich das Bienenstich-Topping in grobe Stücke und gib sie auf die Creme. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!