

## Fruchtexplosion im Glas

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Thema:</b>        | Ein fruchtig frisches Dessert für viele Anlässe |
| <b>Saison:</b>       | Frische Früchte sind Voraussetzung              |
| <b>Besonderheit:</b> | Schnell und einfach gemacht                     |
| <b>Zu Beachten:</b>  | Ein wenig Deko, denn das Auge isst ja mit       |

### Zutaten / Einkaufsliste

(für ca. 5-6 Gläser)

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| 250 g  | Topfen                   |
| 1      | QimiQ Whip               |
| 1      | QimiQ Classic-Vanille    |
| 1      | Orange (groß)            |
| 125 g  | Himbeeren                |
| 125 g  | Heidelbeeren             |
| 1      | Zitrone (essbare Schale) |
| 1 Pkg. | Vanillezucker            |
| 2 EL   | Kirschrum                |
| n.B.   | Zucker                   |
| n.B.   | Marillenmarmelade        |
| n.B.   | Deko                     |

### Zubereitung

Beide QimiQ gemeinsam cremig aufschlagen, den Topfen dazugeben und untermixen. Das Ganze mit Vanillezucker, Zucker (nach Bedarf), Kirschrum und den Abrieb einer halben Zitrone, sowie 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Orange sauber schälen und mit dem Stabmixer pürieren.

Danach ein Drittel der Creme in eine extra Schüssel geben und mit dem Orangepüree vermengen.

Das Dessert wird nun wie folgt geschichtet:

Zuerst eine Schicht Creme (Topfencreme ohne Orange) einfüllen und darauf Marillenmarmelade verstreichen, das Ganze mit Himbeeren und Heidelbeeren belegen. Darüber eine Schicht Orangepüree geben und wieder mit der Topfencreme (ohne Orange) abschließen.

Das Dessert mit Heidelbeeren und Himbeeren dekorieren und für einige Zeit (mehrere Stunden) kalt stellen. Zum Abschluss noch nach Wunsch mit Schokosplitter oder Schokodekor verzieren.



*Gutes Gelingen und Guten Appetit*