

Rosen-Quark-Diplomat

DESSERT FÜR 6 PERSONEN

FÜR 6 GLÄSCHEN À CA. 1,25 DL

12 kleine harte Amaretti
12 TL Rosensirup*
1 frisches Ei
20 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
¼ Zitrone
¼ TL Kardamom, gemahlen
250 g Halbfettquark
1 dl Halbrahm
1 Prise Salz

Rosensauce:

30 g Himbeeren
70 g Rosenmark*
2 EL Rosensirup*
unbehandelte Rosenblätter
für die Garnitur, vom Markt

1. Amaretti zerbröseln, in die Gläser verteilen. Rosensirup darüberträufeln. Ei trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, bis die Masse hell wird. Zitronenschale fein dazureiben,

Kardamom und Quark dazugeben, verrühren. Rahm und Eiweiss mit Salz steif schlagen und portionenweise Unter die Quarkmasse heben. Creme in die Gläser verteilen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Für die Rosensauce Himbeeren zerdrücken, mit Rosenmark und Sirup mischen. In die Gläser füllen. Rosen-Quark-Diplomat mit Rosenblättern garnieren.

ZUBEREITUNG

ca. 25 Minuten

+ ca. 2 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 7 g Eiweiss,
4 g Fett, 20 g Kohlenhydrate,
600 kJ/150 kcal

* Erhältlich online unter
 bluetenschmaus.ch

