Bienenstich Schicht-Dessert

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Mandeln, gestiftelt	100 g
Zucker	50 g
Vanilleextrakt	2 TL
Honig	1 EL
Schlagsahne	250 g
Salz	
Honigpomelo	0.5 St.
Birnen	1 St.
Mandarinen	1 St.
Mascarpone	250 g
Puderzucker	60 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
San-apart	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Zitruspresse

1. 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 50 g Sahne mit dem Honig, 1 Prise Salz und 1 TL 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.

2. 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 1 TL 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.

3. Creme
Verrühre den Mascarpone mit dem Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig. Rühre den Quark ein. Gib 200 g Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart auf. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle und stelle sie kurz kalt.

Tipp: 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.

4. Dessert schichten

Schichte die Komponenten abwechselnd in hübsche Gläser. Starte mit etwas gewürfelten 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!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	554 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	54 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g