

Gefüllte Himbeeren mit Vanille-Quark, Karamell-Splittern

Für 2 Personen

125 g Himbeeren	15 Karamellbonbons	1 Limette, unbehandelt
150 g Speisequark	25 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
0,25 Bund Zitronenmelisse	1 EL Balsamico	1 EL Puderzucker
1 EL Zucker		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schale der Limette abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte herausschaben. Das Vanillemark mit dem Speisequark, der Sahne, dem Zucker und der Limettenschale zu einer glatten Masse verrühren. Mit einem Spritzbeutel den Vanillequark auf die Desserteller spritzen. Die Zitronenmelisse abzupfen. Die Himbeeren verlesen und mit der Öffnung nach oben auf den Vanillequark setzen und den Balsamico vorsichtig in die Himbeeren träufeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Karamellbonbons darauf verteilen und im Backofen etwa zehn Minuten schmelzen lassen. Anschließend das Backpapier auf die Arbeitsfläche ziehen und die Karamellschicht mit einer weiteren Schicht Backpapier abdecken und mit dem Nudelholz zu einer dünnen Schicht ausrollen. Das Ganze einige Minuten abkühlen lassen und das Karamell in feine Stücke brechen. Die gefüllten Himbeeren mit dem Vanillequark und den Karamellsplittern auf Dessertellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Sarah Hemmerling am 14. Oktober 2010