

Knusper - Quarkglace mit Orangensauce

Kategorien: Suessspeise, Kalt, Eis, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

GLACE

5		Eigelb
6	Essl.	Puderzucker
1	Pack.	Bourbon Vanillezucker
1		Orange; abgeriebene Schale Und Saft
450	Gramm	Rahmquark
100	ml	Rahm

SAUCE

250	ml	Orangensaft
100	Gramm	Orangenkonfituere Nach Belieben
2	Essl.	Grand Marnier

ZUM FERTIGSTELLEN

200	Gramm	Reis-Crispis
100	ml	Rahm

Anleitung:

Fuer die Glace Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Wichtig: Der Zucker muss sich dabei vollstaendig auflösen.

Orangenschale und -saft sowie Quark unter die Eicreme rühren.

Den Rahm steif schlagen und sorgfaeltig unter die Quarkcreme ziehen. Eine Cakeform von etwa 1 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen; dies geht am besten, wenn man die Folie auf der Aussenseite mit Wasser benetzt. Die Quarkcreme einfuellen und ueber Nac

Fuer die Sauce den Orangensaft aufkochen. Die Orangenkonfituere beifuegen und unter Rühren auflösen. Die Sauce nach Belieben mit Grand Marnier abschmecken.

Die Reis-Crispis in einen flachen Teller geben. Den Rahm steif schlagen. Die Glace aus der Form stuerzen und in Wuerfel schneiden. Sofort jeden Wuerfel rundherum mit etwas Rahm bestreichen und in den Crispis wenden. Bis zum Servieren wieder tiefkuehlen, j

Die Orangensauce auf Teller geben und die Knusperglace darauf setzen.