

Blaubeer-Macadamia-„Cheesecake“

Zutaten für ca. 6-8 Gläser á 120 ml:

Nuss-Crumble:

50 g	Mehl
50 g	braunen Zucker
20 g	Butterwürfel, kalt
30 g	Macadamianüsse

Creme:

75 g	Mascarpone
100 g	Quark
150 ml	Sahne
ca. 80 g	Blaubeermarmelade

Blaubeerkompott:

200 g	Blaubeeren
50 g	Gelierzucker
½	Zitrone, feiner Abrieb und Saft
1 Msp.	Zimtpulver oder gemahlene Zimtblüte

Quark in einem Leinentuch o. ä. ca. 1 Stunde „aushängen“ oder etwas ausdrücken, damit die Molke entfernt wird.

Zubereitung Kompott:

1. Blaubeeren waschen.
2. Gelierzucker, Zitronensaft und Zimtpulver aufkochen.
3. Blaubeeren und Zitronenschale zugeben, 2 Minuten köcheln lassen.
In eine Schüssel umfüllen und kalt stellen.

Zubereitung Crumble:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Alle Zutaten zusammen im Universalmixer hacken.
3. Mischung auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
Im Backofen ca. 10-15 Minuten goldgelb und knusprig backen.
Zwischendurch mit einer Gabel wenden.
Abkühlen lassen.

Zubereitung Creme:

1. Zutaten für die Creme etwa 30 Sekunden aufschlagen.
Wenn der Schneebesen/Rührbesen herausgezogen wird, sollten sich weiche Spitzen bilden.
Kalt stellen.
2. In einen Spritzbeutel/Dressierbeutel mit mittlerer Lochtülle abfüllen.

Fertigstellung:

Kompott, Creme und Crumble schichtweise in kleine Gläser füllen.