

Fruchtig-frische Nektarinen-Crème



Diese Woche gibt's im Denner Foodblog das Rezept für eine fruchtig-frische Nektarinen-Crème aus nur vier Zutaten.

Vanillequark, Rahm, eine Limette und natürlich frische Nektarinen – mehr braucht es nicht, um diese exquisite Crème auf den Tisch zu zaubern. Ich würde das Dessert unbedingt im Glas servieren, weil so seine Schichten besonders schön zur Geltung kommen. Minze, Nektarinschnitze oder was die Fantasie sonst hergibt, sorgen fürs optische Tüpfchen auf dem i.

- 300 g Vanillequark, z. B. Exquisa
- 2 dl Halbrahm, geschlagen (Tipp: Halbrahm muss direkt aus dem Kühlschrank kommen, damit er beim Schlagen steif wird.)
- 3 Nektarinen
- Saft und Schale einer halben Limette
- Bei Bedarf zusätzlich für die Deko: Minzblätter

1. Zwei der Nektarinen mit dem Limettensaft pürieren.
2. Den Quark, den Rahm und die Hälfte des Nektarinenpürees sorgfältig vermischen.
3. Die Hälfte der dritten Nektarine in Stücke schneiden und auf dem Boden der Gläser verteilen.
4. Etwa die Hälfte der Crème darüber geben.
5. Das restliche Nektarinenpüree auf die Gläser verteilen.
6. Den Rest der Creme wiederum über das Püree geben.
7. Mit ein paar Minzblättern, der Limettenschale und den restlichen Nektarinenstücken garnieren.
8. Die Gläser bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungsdauer ca. 15 Minuten