

Schneller Nektarinenquark

© Joachim Brendel

Für 4 Personen

500 g	Sahnequark, 50% Fett
50 ml	Sahne, süß
2	Nektarinen
1	Vanilleschote
4 EL	Zucker
2 BL	Gelatine
3 EL	Kirschlikör
4	Kapuzinerkresse, Blüten und Blätter

Die entsteinten Nektarinen mit dem Zauberstab fein pürieren. Dabei den Zucker zufügen.

Den Sahnequark und die Sahne mit dem elektrischen Rührgerät glatt und sahnig rühren. Dabei nach und nach die pürierten Nektarinen und das Mark der Vanilleschote zugeben.

Schließlich die zuvor 5 Minuten gewässerte und dann ausgedrückte Gelatine einarbeiten. Ganz zum Schluss den Kirschlikör zugeben. Alles auf Schüsselchen verteilen.

Mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren mit je einer Blüte und einem Blatt der Kapuzinerkresse garnieren.

Schmeckt frisch und prima.

