

Beschwipste Schattenmorellen im Quark fraiche

© Joachim Brendel

Zutaten für 8 Personen

- 1 kg Sahnequark – 40%
 - 500 g Crème fraiche
 - 3 Bl Gelatine
 - 700 g Schattenmorellen
 - 1 St Vanilleschote
 - 1 Msp Nelkenpulver
 - 0,2 L Kirschwasser
 - 1 EL Akazienhonig
 - 12 EL Zucker
 - ca. 50 Löffelbiskuits
-
- 1 Springform oder Tortenring
Durchmesser ca. 25 cm
Höhe ca. 7 cm

Zubereitung

Die entsteinten Schattenmorellen (aus dem Glas) abschütten und gut abtropfen lassen. Mit 2 EL Zucker überstreuen und mit 0,1 L gutem Kirschwasser übergießen. Gut durchziehen lassen, dabei mehrfach umrühren.

Die Blattgelatine in kaltem Wasser 5 Minuten quellen.

Den Quark mit der Crème fraiche gut verrühren. Das Mark von der ausgekratzten Vanilleschote und das Nelkenpulver unterheben.

Die Gelatine ausdrücken und erwärmen. Die flüssige Gelatine in eine Schüssel geben und nach und nach den Sahnequark gründlich einrühren (niemals umgekehrt).

Den inneren Seitenrand der Springform mit möglichst kaltem Honig bestreichen. Die Löffelbiskuits, je nach Länge, in der Hälfte quer durchschneiden, so dass ca. 6-7 cm lang Stücke verbleiben. Diese mit der Schnittstelle nach unten reihum senkrecht an den Rand der Springform stellen, so dass sie dort mit dem Honig haften und nicht nach innen fallen.



Den Boden vollständig mit Löffelbiskuits bedecken, ggf. auch übereinander.

In weiteren 0,1 L Kirschwasser ca. 6 EL Zucker verrühren und diese Flüssigkeit über den „Biskuitboden“ gleichmäßig verteilen.

Die Schattenmorellen mit dem Kirschwasser unter den Quark ziehen. Dann die gesamte Masse auf dem „Biskuitboden“ verteilen und möglichst glatt streichen. Dabei sollten die Löffelbiskuits am Rande senkrecht stehen bleiben. Alles im Kühlschrank mindestens 8 – 10 Stunden gut durchkühlen und festigen.

Ein köstliches und erfrischendes Dessert mit „Aha - Effekt“, das man ähnlich einer Torte serviert. Ein starker Mokka schmeckt prima dazu.

Tipp:

Zur Abwandlung ersetzt man die Schattenmorellen gegen kleine Stücke der bissfest gekochten Williams Christ Birne – ebenso wie das Kirschwasser gegen den Brand von der Williams Christ Birne. Analog funktioniert das auch mit Äpfeln und Calvados.