

Quarkschichtspeise

Zutaten:

- 1 kg Magerquark
- 250 g Creme double
- 150g Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- 100 ml Blutorangensaft (frisch gepresst oder fertig gekauft)
- 300g Löffelbiskuit
- 200 ml Maracujasaft
- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne
- 2 TL Zucker
- 2 Orangen (unbehandelt)

Zubereitung:

Quark und Creme double mit Zucker verrühren und in zwei Portionen teilen. Eine Hälfte mit Zitronensaft vermischen, die andere mit Blutorangensaft verrühren. Nach Geschmack noch etwas Zucker hinzufügen. Zwei hohe Glasschüsseln (je ca. 1 l Inhalt) mit je einem Viertel der Löffelbiskuit auslegen und mit je zwei Esslöffeln Maracujasaft beträufeln.

Die Hälfte der Blutorange-creme auf die Löffelbiskuit streichen, wieder mit einem Viertel Biskuit belegen, mit Saft beträufeln und die Zitronen-creme darauf verteilen. Wieder Biskuit, Orange-creme, Biskuit und schließlich Zitronen-creme einschichten.

Dabei die Biskuits mit je zwei Esslöffeln Saft beträufeln. Speise mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden gut kühlen. Zur Dekoration Sahne mit Zucker steif schlagen und in großen Tupfen rundherum auf die Creme setzen. Mit einem Zestenreißer oder einem scharfen Messer von der Orange die Schale in dünnen Fäden reißen/schneiden und auf die Tuffs streuen.

Tipp: Statt der Schale kandierte Orangenscheiben vierteln und auf die Tuffs setzen. Wenn der Blutorangensaft nicht genügend färbt, die Creme mit Rote-Beete-Saft oder Erdbeersirup färben.

