



Mandarinen-Spekulatius-Schichtdessert

Zutaten (für vier Portionen):

Mandarinenschicht

6 Mandarinen, frisch

1 EL Honig

Zimt, gemahlen

Cremeschicht

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

150 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif (optional)

3 EL Zucker

1 Mandarine, unbehandelt

1 Vanilleschote

1 Tonkabohne

Zimt, gemahlen

Nelke, gemahlen

Spekulatiusschicht

100 g Spekulatius

2 EL Pekannüsse

Sowie:

40 g dunkle Blockschokolade

1 TL Butter

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Zunächst fünf Mandarinen schälen und die Stücke in warmes Wasser legen. Die weiße Albedo lässt sich dann leichter abziehen. Die Filets mit einem Löffel Honig und dem Abrieb und dem Saft einer Mandarine und etwas Zimt vermengen, kurz ziehen lassen und beiseitestellen.

Mithilfe eines Wasserbads die dunkle Schokolade mit Butter auf dem Herd schmelzen, verrühren und auf einem Backpapier eine dekorative Form damit spinnen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Mascarpone und Quark mit Zucker, dem Mark der Vanilleschote, einer geriebenen Tonkabohne, Zimt und Nelke glattrühren. Dann die Sahne behutsam unterheben.

Spekulatius grob zerkleinern. Die Pekannüsse fein hacken und mit dem Spekulatius vermengen.



Nun das Dessert in Gläsern portionieren. Zuerst eine Schicht der Spekulatiusmasse einfüllen, darauf eine Cremeschicht geben, dann die Mandarinenfilets darauflegen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind und die oberste Schicht mit der Creme abschließt.

Zum Abschluss noch ein paar Spekulatiusbrösel und Mandarinenfilets obenauf platzieren und die Schokoladendekoration einstecken. Die Desserts abgedeckt mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend kühl servieren.

Nährwerte pro Portion:

777 kcal – 54 g Fett – 16 g Eiweiß – 54 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.