

Kürbis-Schoko-Dessert

Zutaten:

1	Schokopudding
500 ml	Milch
12 Blatt	Gelatine
ca. 120 g	SERAPUR®
½ Menge	*Hokkaido-Kürbiskompott mit Apfel
200 g	Sahnequark
300 g	Frischkäse
3 Tropfen	Vanille-Aroma

Tipp:

*Hokkaido-Kürbis-Apfelkompott ganz einfach zubereitet. Hokkaido Kürbis vom Inneren befreien, in kleine Stücke schneiden mit Wasser bedecken und weich kochen, erst nach etwa 10 Minuten gestückelte Äpfel dazugeben. Mit SERAPUR®, Pott Rum, Zimt, Vanillearoma, evtl. etwas Nelkenpulver abschmecken. Für das Dessert reicht die Hälfte, den Rest können Sie für einen Kuchen verwenden.



© Marion Candela - 2013

Zubereitung:

In zwei Schüsseln jeweils 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schokoladenpudding nach Anweisung kochen. Die Gelatine auswringen, ganz kurz in einem kleinen Topf unter wärme auflösen, dann in den fertigen Schokopudding unterrühren. Diesen gleich in eine mittelgroße Napfkuchenform (Silikon) einfüllen, abkühlen lassen.

Den Sahnequark, Frischkäse, vanille Aroma und SERAPUR® miteinander vermischen. Wie gehabt, aufgeweichte Gelatine auflösen und unter die Quarkmischung rühren, stehen lassen. Jetzt das *Hokkaido-Kürbis-Apfelkompott gleichmäßig auf den Schokoladenpudding verteilen.

Quarkmischung auf das Kürbiskompott verteilen und das Dessert ein paar Stunden kaltstellen. Wer es eilig hat, stellt das Dessert etwa 20 Minuten ins Gefrierfach. Das Dessert vor dem Servieren auf einer geeigneten Platte vorsichtig stürzen. Guten Appetit!