



Ananas-Mango-Frischkäsecreme mit Heidelbeeren



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 ml Orangensaft
- 2 EL Speisestärke
- Mark von 1 Vanilleschote
- 150 g Heidelbeeren
- 200 g Schlagsahne
- 2 Becher Creation Ananas-Mango
- 100 g Zucker
- 50 g Haferflocken

Zubereitung

2 EL Orangensaft und Stärke glatt rühren. Übrigen Orangensaft aufkochen, angerührte Stärke einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vanillemarkiterrühren. Orangencreme auskühlen lassen.

Heidelbeeren verlesen. Sahne steif schlagen. Frischkäse glatt rühren. Zuerst die geschlagene Sahne, dann die Heidelbeeren, bis auf einige zum Verzieren, unter die Frischkäsecreme heben. Mit der Orangen-Vanillecreme verrühren. Creme in Dessertgläser füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren. Haferflocken einrühren. Karamell aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und zerbröseln. Creme anrichten. Mit Karamellbröseln verzieren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Creation Ananas-Mango