

Hier und heute



Schnelles Johannisbeerdessert

Marcel Seeger nutzt den Butterkekseboden als Basis für ein leichtes, erfrischendes Johannisbeerdessert – der perfekte Nachtisch für den sommerlichen Grillabend mit lieben Menschen.

Das Rezept

(von Marcel Seeger für sechs Dessertringe von circa 6 cm Durchmesser)

Zutaten für den Keksboden

- 120 g Butterkekse, klein gebrösel
- 75 g weiße Schokolade oder Kuvertüre, aufgelöst

Zubereitung

Die Dessertringe an der Innenseite dünn mit Butter auspinseln (so lassen sich die Desserts später leicht herauslösen) und auf eine mit Backpapier belegte feste Platte stellen. Die zerbröselten Butterkekse mit der Schokolade oder Kuvertüre gründlich mischen und gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen. Die Keksbodenmasse mit einem Löffel zum Rand hin glattstreichen. Die Dessertringe für circa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Keksboden fest werden kann.

Zutaten für die Johannisbeer-Joghurtcreme

- 210 g Joghurt
- 90 g Schmand
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 ml Orangensaft
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst
- 180 g Johannisbeeren, geputzt, gezupft u. gewaschen

Zubereitung

Joghurt, Schmand, Zucker und die Prise Salz verrühren. Den Orangensaft unterrühren, die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unter Rühren zugeben und zuletzt die Johannisbeeren unter die Masse ziehen.

Die Dessertringe mit dem Keksboden aus dem Kühlschrank nehmen und die Johannisbeer-Joghurtcreme gleichmäßig auf die Dessertringe verteilen. Anschließend für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Creme Bindung bekommt.

Zutaten für Fertigstellung und Dekoration

- 150 g frische Johannisbeeren, an der Rispe
- etwas Puderzucker nach Belieben

Zubereitung

Die durchgekühlten Dessertringe aus dem Kühlschrank nehmen. Das Johannisbeerdessert entweder mit der Rückseite eines Küchenmessers aus dem Dessertring schneiden oder mit einem Auswerfer aus dem Dessertring herausdrücken. Anschließend die Dessertoberfläche mit Johannisbeer-Rispen belegen. Nach Belieben etwas Puderzucker aufsieben.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left with the text 'Hier und heute' in white. On the right, there is a photograph of several bright red poppies in bloom against a light, blurred background.

Dekotipp: Für „glitzernde“ Johannisbeer-Rispen 50 ml Wasser mit 50 g Zucker aufkochen und erkalten lassen. Die Johannisbeer-Rispen in den Läuterzucker eintauchen, abtropfen lassen und in etwas Kristallzucker wälzen.