

Quark Parfait mit Orange und Spekulatius

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Gefrierzeit: mindestens 6 Stunden

8 Portionen

Zutaten für eine 20 cm Kastenform:

500 g ANDECHSER NATUR **Bio-Speisequarkzubereitung mit Jogurt verfeinert, Halbfettstufe**
200 g ANDECHSER NATUR **Bio Schlagsahne**
Schale einer Bio-Orange
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Zucker
20 Gewürzspekulatius

So geht's

1. ANDECHSER NATUR Speisequarkzubereitung, Orangenschale, Vanillezucker und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren.

2. Die ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

3. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und etwa 3-4 EL der Creme auf dem Boden verteilen. Nebeneinander 4 Spekulatius legen. Darauf 3-4 EL Creme streichen und wieder 4 Spekulatius darauflegen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit den

Spekulatius abschließen und diese etwas in die Quarkmasse drücken, sodass ein gerader Abschluss entsteht. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.

4. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Am besten den Servierteller vorher 20 Minuten ins Gefrierfach legen, damit die Unterseite des Parfaits nicht sofort zu schmelzen beginnt.

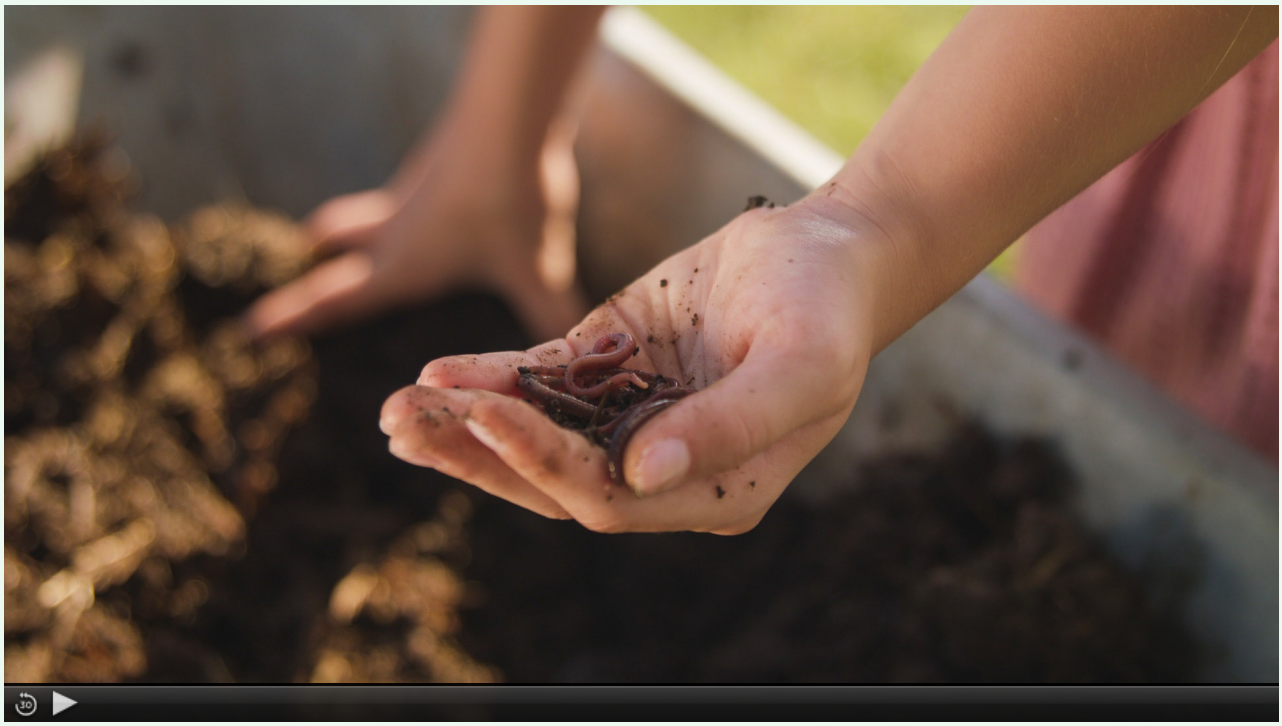
5. Das Parfait dann auf den gekühlten Teller stürzen und die Folie abziehen. Mit Spekulatius und Orangenscheiben dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

