

WW Marzipannocken auf Heidelbeerkompott

Description

Für 8 Personen:

6 Blatt weiße Gelatine
110 g Marzipan
4 TL Puderzucker
750 g fettarmer Joghurt
30 ml Mandellikör
einige Tropfen flüssiger Sägeschstoff
480 g Heidelbeeren (Konserve ohne Zucker)
200 ml Heidelbeersaft (Konserve ohne Zucker)
1 TL Stärkemehl
1 EL Zitronensaft
einige Minzeblätter

1. Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen. Marzipan gut mit Puderzucker, Joghurt und Mandellikör verrühren und mit Sägeschstoff abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 Esslöffeln Joghurt-Marzipan-Masse verrühren, unter die restliche Creme ziehen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Heidelbeeren mit Saft aufkochen, mit angerührtem Stärkemehl binden, mit Zitronensaft und Sägeschstoff abschmecken und abkühlen lassen.

3. Heidelbeerkompott auf Dessertteller geben, Marzipancreme als Nocken darauf anrichten und mit Minze garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Pro Person: 3 P.

Category

1. WW-Rezepte

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezepteadmin