



Maggi

Dessert-Variation mit Limoncello

Zutaten

- 100 g Himbeeren, tiefgefroren
- 400 g Orangen
- 300 g Grapefruit
- 5 EL Limoncello
- 2 Blätter Gelatine
- 225 ml Schlagsahne
- 2 Large Vanillinzucker
- 80 g Zitrone(n), unbehandelt
- 3 Ei(er)
- 180 g Zucker
- 2 EL Limettensaft
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 200 g Mehl
- 1 large Backpulver
- 30 g NESTLÉ Die Weisse Schokolade
- 12 Basilikumblätter
- etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Himbeeren auftauen. Für das Zitrusfrüchteragout: Orangen sowie Grapefruits mit dem Messer schälen und dabei die weiße Haut komplett entfernen. Anschließend die Früchte filetieren und mit 2 EL Limoncello marinieren.
2. Für die Mascarponecreme: Gelatine einweichen. 125ml Sahne zusammen mit der Hälfte des Vanillin-Zuckers steif schlagen. Zitrone fein darüber reiben.
3. In eine Metallschüssel Ei(er) sowie 2 EL von der Zuckermenge geben, verrühren und unter ständigem Rühren in einem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
4. Limettensaft erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mascarpone unter die Eicreme rühren, aufgelöste Gelatine sowie 2 EL Limoncello untermischen und die Sahne samt der abgeriebenen Zitronenschale unterheben. Creme in 6 kleine Schälchen verteilen.
5. Für den Limoncellokuchen: Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. 140g Zucker, den restlichen Vanillin-Zucker und Ei cremig rühren. Olivenöl, 1 EL Limoncello, Zitronensaft sowie 100ml Sahne untermischen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.
6. Eine viereckige Backform (24 x 24 cm) mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker besieben und in Quadrate schneiden.
7. Schälchen, Zitrusfrüchte, aufgetaute Himbeeren und Kuchen auf einem Teller oder einer kleinen Platte anrichten. NESTLÉ Die Weisse Schokolade reiben. Das Dessert mit Basilikumblättern und der

Schokolade garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	79 g
Energie	717 kcal
Fett	34 g
Protein	14 g

⌚ 62 Minuten

⊕ 6 Portionen