

Jogurt-Kumquat-Dessert

Tanja Funk, Turgi: «Der säuerlich-herb-süsse Geschmack mit leicht bitterer Note dieses besonderen Desserts mit Kompott und Meringueschalen ist so gut, dass man nicht widerstehen kann.»

Zutaten	Zubereitung
<p>Kompott:</p> <p>200 g Kumquats in Scheiben, entkernt</p> <p>2 kleine Bio-Orangen</p> <p>3 bis 4 EL Zucker</p> <p>½ TL Vanillepulver</p> <p>Crème:</p> <p>300 g griechisches Jogurt, nature</p> <p>2 dl Vollrahm, steif geschlagen</p> <p>1 – 2 EL Zucker (kann man auch weglassen, da die Meringueschalen auch noch Süsse beitragen.)</p> <p>Fertigstellen:</p> <p>2 kleine Meringueschalen, zerbröselt</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Die Orangenzesten fein abschälen und für die Crème beiseitestellen. Eine halbe Orange ganz schälen und in kleine Stücke schneiden, die restlichen Orangen auspressen.2. Alle Zutaten (ausser die Zesten) aufkochen, 15 Minuten köcheln, auskühlen lassen, dann kalt stellen3. Alle Zutaten für die Crème mischen, Orangenzesten beifügen, ebenfalls kalt stellen.4. Crème, Kompott und Meringueschalen kurz vor dem Servieren lagenweise in Dessertgläser schichten. Geniessen!

