

Zutaten für 4-6 große (ca. 200 ml) oder 8 kleine (120 ml) Dessertgläser:

Boden:

150 g gemahlener Butterkeks
2 EL Milch
70 g Butter

Creme:

250 g Topfen/Speisequark (20% Fettanteil)
150 g Frischkäse Doppelrahmstufe (z.B Philadelphia)
200 ml GUMA Patisserie Creme
80 g Puderzucker
etwas gemahlene Vanille oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 Dose Aprikosen oder Pfirsiche (=240 g Abtropfgewicht)
30 ml Saft von den Aprikosen bzw. Pfirsichen
30 ml Maracujasaft

Fruchtgelee:

300 ml Maracujasaft
2 EL Zucker
15 g Speisestärke
3-4 Passionsfrüchte



Zubereitung:

- 1) Den gemahlener Butterkeks mit Milch und geschmolzener Butter vermischen, bis eine bröselige Masse entsteht.
- 2) Die Aprikosen gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden.
- 3) Für die Creme GUMA Patisserie Creme aufschlagen - nicht ganz fest, sollte noch cremig sein. In einer zweiten Schüssel Topfen, Frischkäse, Vanille, Puderzucker, Saft der Aprikosen und Maracujasaft kurz cremig mixen. GUMA Patisserie Creme unterheben. Die Creme am besten in einen Spritzbeutel umfüllen.
- 4) Fürs Fruchtgelee Maracujasaft, Zucker und Speisestärke in einem Topf verrühren, bis keine Klümpchen zu sehen sind. Danach aufkochen und so lange köcheln, bis ein flüssiger Pudding entstanden ist. Diesen vor der weiteren Verwendung mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist.
- 5) Dessert schichten: ca. 3 EL von der Keksmischung ins Dessertglas geben und mit einem kleineren Glas oder schmalen Gegenstand festdrücken. Darauf etwas Creme verteilen, ca. 2 EL vom Fruchtgelee und 2-3 TL vom Fruchtfleisch der Passionsfrüchte.
- 6) Desserts für mind. 2 Stunden kühl stellen und genießen!

Tipps:

- 1) Ich verwende lieber Aprikosen aus der Dose, da diese geschmacksintensiver sind als Pfirsiche, aber letztere tun es natürlich auch.
- 2) Das Dessert bleibt im Kühlschrank mind. 2 Tage lang frisch.
- 3) Es lässt sich wunderbar im Voraus vorbereiten – praktisch, wenn Besuch ansteht!
- 4) Die Milch sorgt übrigens dafür, dass der Boden nicht fest oder brüchig wird, sondern angenehm zum Löffeln ist.
- 5) Kein Maracujasaft oder Passionsfrüchte erhältlich? Alternativ könnt ihr frische oder TK-Mango und Mangosaft verwenden. Passt geschmacklich genauso gut.

Sastojci za 4-6 velikih (ca. 200 ml) ili 8 malih (120 ml) čaša za desert:

Podloga:

150 g mljevenog petit keksa ili plazme
2 kašike mlijeka
70 g maslaca

Krema:

250 g posnog sira/kvarka (20% masti)
150 g krem sira tipa Philadelphia
200 ml GUMA vrhnja za šlag
80 g šećera u prahu
malo mljevene vanilije ili 1 vanilin šećer
1 konzerva marelica ili breskava (=240 g težine bez soka)
30 ml soka od marelica ili breskava
30 ml soka od marakuje

Voćni žele:

300 ml soka od marakuje
2 kašike šećera
15 g gustina/kukuruznog škroba
3-4 svježe marakuje



Priprema:

- 1) Mljeveni keks pomiješajte sa mlijekom i otopljenim maslacem, dok ne dobijete mrvičastu smjesu.
- 2) Marelice dobro ocijedite, a sok sačuvajte. Narežite ih na sitne komadiće.
- 3) Za kremu GUMA vrhnje za šlag umutite, ne sasvim čvrsto, treba da ostane kremasto. U drugoj posudi kremasto umutite posni sir, krem sir, vaniliju, šećer u prahu, sok od marelica i sok od marakuje. Umiješajte šlag. Kremu najbolje saspite u špric kesicu.
- 4) Za voćni žele u šerpi sjedinite sok od marakuje, šećer i gustin i miješajte dok ne razbijete grudvice. Potom zagrijte i kuhajte dok ne dobijete nešto poput tečnog pudinga. Prije daljnje upotrebe, prekrijte prozirnom folijom i ostavite da se ohladi dok ne postane samo topao.
- 5) Slaganje u čaše: prvo sipajte oko 3 kašike smjese od keksa i pritisnite manjom čašom ili uskim predmetom. Na vrh nanosite kremu, zatim oko 2 kašike voćnog želea i 2-3 kašičice pulpe od marakuje.
- 6) Ohladite deserte najmanje 2 sata u frižideru pa uživajte!

Savjeti:

- 1) Više volim da koristim marelice iz konzerve jer imaju jaču aromu od breskava, ali naravno da i njih možete koristiti.
- 2) Desert ostaje svjež u frižideru najmanje 2 dana.
- 3) Odlično se sprema unaprijed što je jako praktično kad dočekujete goste!
- 4) Usput, mlijeko u smjesi od keksa osigurava da podloga ne postane potpuno čvrsta ili lomljiva, već mekana i s time praktičnija za jesti.
- 5) Sok i svježu marakuju ne možete da pronađete u marketu? Alternativno koristite svježi ili smrznuti mango i sok od manga. Ukus je jednako dobar.