



15 MIN.



EINSTEIGER



VEGETARISCH

Schnelle Cassata

Cassata rapida

EINFACHES ITALIENISCHES DESSERT. PANETTONEWÜRFELCHEN UND BROMBEEREN IN GLÄSER GEBEN. QUARKCREME MIT SCHOKOSTÜCKEN, PISTAZIEN UND ORANGENZESTEN DAZUGEBEN.

Für **4** Personen

ZUTATEN

40 g	dunkle Schokoladen, z. B. Suprême Vanille Bourbon 55 % Kakaoanteil
1 Pack	gehackte Pistazien à 25 g
½	Orange
500 g	Halbfettquark
2 EL	flüssiger Blütenhonig
300 g	Brombeeren
100 g	Panettone mit kandierten Früchten

Rezept: Regula Brodbeck

Fotos: Claudia Linsi

Zubereitung

①

Schokolade hacken und mit Pistazien mischen. Orangenschale fein dazureiben. Davon $\frac{3}{4}$ mit Quark mischen. Mit Honig süßen. Orange auspressen. Brombeeren mit einer Gabel etwas zerdrücken und mit Orangensaft mischen.

②

Panettone in Würfeln schneiden, in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. In vier Dessertschalen verteilen. Brombeeren samt Saft daraufgeben. Quarkcreme darüber verteilen. Mit der restlichen Schokolade-Pistazien-Mischung bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 15 Min.

+ kühl stellen ca. 30 Min.