

Sanddorn-Schnitten ohne Backen

Zutaten für 1 Blech (24 Stücke):

400 g Zartbitterschokolade
300g Cornflakes
12 Blatt Gelatine
400 ml Sahne
1 kg Magerquark
300 g Zucker
240 g Sanddornsaft, vollfrucht, ungesüßt
2 TL geriebene Orangenschale
gehackte Mandeln nach Belieben

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad auflösen. Cornflakes zugeben und unterrühren. Die Schoko-Flakes-Masse auf das Backblech geben und glatt streichen. In den Kühlschrank stellen.

Gelatine in kaltem Wasser für ca. 5 Minuten einweichen. Sahne steif schlagen.

Für die Füllung Magerquark, Zucker, Sanddornsaft und die geriebene Orangenschale verrühren. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Etwas von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren, dann die Gelatine zügig in die restliche Quarkmasse rühren.

Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den Schokoladenboden geben. Blech wieder in den Kühlschrank stellen (die Quarkmasse braucht ca. 2 Stunden um fest zu werden). Mit gehackten Mandeln verzieren.

Nährwerte (Stück): 295 kcal / 9,8 g E / 13,5 g F / 32,9 g KH