

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Februar 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto**



**Leona Malchow**

**Granatapfel-Vanille-Törtchen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 Packung Blätterteig  
 50 ml Sahne

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und 6 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Sahne bestreichen. Für 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

**Für die Creme:**

1 Granatapfel  
 5 EL Speisequark  
 3 EL Frischkäse  
 1 Vanilleschote  
 2 TL Vanilleextrakt  
 2 EL Zucker  
 1 Limette

Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben und Saft auspressen. Granatapfel halbieren. Eine Hälfte entkernen, die andere Hälfte auspressen. Saft mit Quark, Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt, Vanillemark, 1 EL Limettensaft und 1 TL Limettenabrieb zu einer glatten Masse verrühren. Aus Blätterteigböden und Creme ein Türmchen stapeln.

**Für die Garnitur:**

Baiser

Baiser grob hacken. Türmchen mit Granatapfelkernen und Baiser verzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.