Grieß-Flammeri mit Orangen-Grapefruit-Kompott

4 PERSONEN | 150 MIN | SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 2 Eier
- 100 g Unser Speisequark
- 750 ml Unsere Haltbare Vollmilch
- Salz
- 70 g Zucker
- 150 g Grieß
- 3 Orangen
- 3 Grapefruits
- Unsere Butter
- 1 Schuss Mandarinenlikör
- Zimt
- Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen. Die Eigelbe mit **Unser Speisequark** verrühren. **Unsere Haltbare Vollmilch** mit einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren Grieß zugeben. Noch einmal kurz aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. Die Quark-Eigelb-Mischung unterrühren und den Eischnee locker unterheben. Vier Dessert-Ringe kalt ausspülen, auf vier Tellern platzieren und sofort die noch weiche Grießmasse hineingießen, bis die Ringe zu 3/4 gefüllt sind.

2. Die Orangen und Grapefruits schälen und filetieren. Ca. 1/3 der Früchte zur Seite stellen. Den Rest in einem Topf mit etwas **Unsere Butter**, Zucker, Zimt und Likör aufkochen lassen. Gelatine nach Gebrauchsanweisung auflösen und unter das Frucht-Kompott rühren. Etwas abkühlen lassen und auf den Grieß löffeln, bis die Ringe randvoll sind. Alles im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Die Ringe entfernen und den Grieß mit restlichen Fruchtfilets und Kompott servieren.