

Hier und heute



Blue-Curaçao-Dessert im Glas

Konditormeisterin Emily Gorden zaubert ein passendes, blaues Dessert zu Deutschlands erstem WM-Gegner 2026 – dem Inselstaat Curaçao.

Das Rezept

von Emily Gorden

Die Zutaten

- 500 g Frischkäse
- 100 g Sahne
- 200 g Mascarpone
- 150 g Puderzucker
- Abrieb und Saft einer Zitrone
- 6 EL Blue Curaçao
- 2 EL Kokos-Kondensmilch
- ca. 300 g frische Ananas
- ca. 250 g Blaubeeren

Zubereitung

Frischkäse, Sahne, Mascarpone, Puderzucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft zu einer glatten Creme aufschlagen.

Die Creme halbieren. Eine Hälfte mit etwa vier Esslöffeln Blue Curaçao zu einer blauen Creme verrühren.

In die weiße Creme zwei Esslöffel Kokos-Kondensmilch einrühren. Die Ananas in kleine Würfel schneiden.

Nun die Dessertgläser schichten: Eine Schicht weiße Kokos-Creme, dann Blaubeeren und Ananaswürfel. Dann wiederum eine Schicht blaue Blue-Curaçao-Creme und wieder Blaubeeren und Ananaswürfel. Und zum Schluss eine weitere Schicht weiße Creme.

Die oberste Schicht mit einem kleinen Schuss Blue Curaçao beträufeln und mit Blaubeeren dekorieren. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde kaltstellen.