Rezept

Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce

Ein Rezept von Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce, am 19.04.2024

Zutaten

- **250 g** TK-Himbeeren
- **100 g** frische Himbeeren
- **6** Kiwis
- **1** Vanilleschote
- **4** Eigelb
- **3 EL** Agavendicksaft
- **8 Blatt** Gelatine
- **200 ml** Apfelsaft
- **200 g** Sahne

Außerdem:

- **4** sturzfähige Formen oder Gläser (ca. 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal, 21 g F, 9 g EW, 23 g KH

Zubereitung

1. Die TK-Himbeeren mit 200 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen, 1 EL Agavendicksaft zufügen und den Topf von der Herdplatte ziehen.

2. 4 Blatt Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen und in die heiße Masse rühren, bis sich die Gelatine aufgelöste hat. Dann die Masse durch ein feines Sieb streichen, in einer Schüssel auffangen und die frischen Himbeeren zugeben. Die Rote Grütze jetzt in sturzfähige Formen oder Gläser füllen und im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen.

3. Die Kiwis schälen und im Mixer pürieren. Den Apfelsaft in einen Topf geben, aufkochen und dann von der heißen Herdplatte ziehen.

4. Übrige Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen, mit 1 EL Agavendicksaft zum Apfelsaft geben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Kiwimasse durch ein feines Sieb streichen, das Püree auffangen und mit dem Apfelsaft vermischen. Soweit abkühlen lassen, dass die Masse noch gießbar ist, aber bereits so weit abgekühlt, dass man ohne Weiteres seinen Finger reinhalten kann, ohne sich zu verbrennen.

5. Die Grüne Grütze als zweite Schicht auf die Rote Grütze in die Formen gießen und in ca. 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Sahne aufkochen, restlichen Agavendicksaft und das Vanillemark zugeben. Die Eigelbe mit 2 EL Vanillesahne verrühren, dann in die restliche Sahne geben und gut verrühren, bis die Sauce andickt. Die fertige Vanillesauce durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

7. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Grützen auf vier Dessertteller stürzen. Sauce drum herum gießen und das Dessert servieren.