

Rezept

Schoko-Kakaocreme mit Kirschen

Ein Rezept von Schoko-Kakaocreme mit Kirschen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Sauerkirschen	1 Stückchen Zimtstange
1 Gewürznelke	1 Stück dünn abgeschälte Bio-Zitronenschale (ca. 4 cm)
flüssiger Süßstoff	1 TL Speisestärke
2 TL Rum	200 g Magerquark
100 g fettreduzierter Mascarpone (30 % Fett absolut)	100 ml fettarme Milch
2 TL Kakaopulver	3 EL Amaretto
10 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)	2 TL geschlagene Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen in einen Topf geben. Zimt, Nelke und Zitronenschale dazugeben und 100 ml Wasser angießen. Mit Süßstoff süßen. Die Kirschen unter gelegentlichem Rühren aufkochen, 4 Min. dünsten.
2. Die Speisestärke und 4 EL kaltes Wasser in einem Schüsselchen klumpenfrei verrühren, zu den Kirschen geben und unterrühren. Alles so lange kochen, bis der Kirschsafte andickt ist. Die Kirschen mit Süßstoff abschmecken, den Rum unterrühren und die Kirschen abkühlen lassen.
3. Den Quark und den Mascarpone in eine Schüssel geben. Die Milch zugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren. Den Kakao unterrühren. Die Quark-Mascarpone-Creme mit Süßstoff und Amaretto abschmecken.
4. Die Schokolade grob hacken und unter die Quark-Mascarpone-Creme rühren. In zwei Dessertschalen füllen. Die abgekühlten Kirschen darauf verteilen und das Dessert mit je 1 TL Sahne dekorieren.