

Rezept

Stracciatella-Creme mit Kirschgrütze

Ein Rezept von Stracciatella-Creme mit Kirschgrütze, am 28.06.2026

Zutaten

400 g TK-Kirschen	70 g Zucker
1 EL Speisestärke	100 g Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil)
200 g Sahne	1 TL gemahlene Vanille
500 g Skyr (isländischer Frischkäsequark)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 11 g F, 7 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Die Kirschen mit 4 EL Wasser und 20 g Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auftauen lassen. Stärke in einer Tasse mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren. Wenn die Kirschen aufgetaut sind und kochen, die Stärke einrühren und unter Rühren köcheln lassen, bis die Kirschsauce andickt. Den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und die Kirschen ca. 30 Min.abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade mit einem großen, scharfen Messer hacken und 4 EL davon für die Garnitur beiseitestellen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker (50 g) steif schlagen und zusammen mit der Vanille vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Skyr heben. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben.
3. Die Hälfte der Stracciatella-Creme, dann die Kirschgrütze und zum Schluss die übrige Creme in die Gläser bzw. Schalen füllen. Die Desserts mit restlicher Schokolade bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.