

Kirschmascarpone



Zutaten:

- 500 g Mascarpone
- 100-150 g Naturjoghurt
- 100 g Puderzucker
- 100 g weiße Kuvertüre
- 1 Glas Sauerkirschen (ca. 680 g - Abtropfgewicht ca. 350 g)
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Zucker
- 1 TL Vanillearoma
- eventuell: Deko

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.
2. Saft mit 1 EL Zucker in einem Topf zum Kochen bringen
3. Speisestärke mit 1-2 EL Wasser glatt rühren.
4. Topf vom Herd nehmen. Speisestärke zum Kirschsafte geben und rühren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Kirschen und Vanillearoma hinzugeben und noch mal aufkochen lassen (ständig rühren).
6. Topf vom Herd nehmen und Grütze in eine Dessertschale füllen. Abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit, Mascarpone, Naturjoghurt und Puderzucker cremig rühren.
8. In einem Mixer die weiße Kuvertüre zerkleinern.
Tipp: Hat man keinen Hochleistungsmixer zur Hand, kann die Schokolade auch kleingeraspelt werden.
9. Weiße Schokolade zur Mascarponecreme hinzufügen.
10. Creme auf der Grütze verteilen und glatt streichen.
11. Dessert mit Streuglitzer oder anderen essbaren Dekoartikeln dekorieren.
12. Kühl servieren.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 5-6 Personen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 20 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

