

## Mascarpone-Fruchtquark-Duett

### Für zwei Personen

|                           |                            |                       |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 100 g Himbeeren           | 100 g Kirschen, ohne Kerne | 50 g weiße Schokolade |
| 50 g Zartbitterschokolade | 30 g Pistazien, ungesalzen | 30 g gehackte Mandeln |
| 100 ml Schlagsahne        | 100 g griechischer Joghurt | 80 g Mascarpone       |
| 165 g Magerquark          | 70 g Zucker                | 10 g brauner Zucker   |
| 20 ml Kirschwasser        | 1 Vanilleschote            |                       |

Die Sahne steif schlagen. Den Quark, den Joghurt und die Mascarpone gut mit dem Zucker verrühren, so dass sich der Zucker auflöst. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenfalls hinzufügen. Anschließend die Masse zu zwei gleichen Teilen aufteilen und die eine Hälfte mit dem Kirschwasser abschmecken. Die Mandeln in einer kleinen Pfannen kurz anrösten und mit dem braunen Zucker karamellisieren. Die helle und die dunkle Schokolade separat raspeln. Die Pistazien fein hacken. Anschließend die neutrale Quarkmasse mit den Himbeeren, den Pistazien und der weißen Schokolade in Dessertgläsern schichten. Die Quarkmasse mit dem Kirschwasser mit den Kirschen, den Mandeln und der dunklen Schokolade ebenfalls in Dessertgläsern schichten. Das Mascarpone-Fruchtquark-Duett auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Köppen am 19. Oktober 2012