

Kokos-Makronen-Creme

Für zwei Personen

370 g Schattenmorellen	100 g Kokosmakronen mit Glasur	30 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	125 g Mascarpone	5 EL Joghurt, 3,5 %
2 EL Zucker	20 ml Kirschwasser	

Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Einen Esslöffel Zucker, das Kirschwasser und das Vanillemark in den Kirschsafte geben und aufkochen. Die Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft einrühren und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kirschen unterheben. Die Makronen grob und die Schokolade fein hacken. Die Mascarpone, den Joghurt und einen Esslöffel Zucker mit einem Schneebesen verrühren und anschließend die Makronen- und die Schokoladenstücke unterheben. Die Kokosmakronen-Crème mit den heißen Kirschen auf einem Dessertteller anrichten.

Stefan Gehrke am 22. November 2012