

Zweierlei Schokoladen-Creme mit Himbeeren und Ananas

Für zwei Personen

1 Ananas	200 g Himbeeren	200 g Sahne
250 g Magerquark	50 g Vollmilchschokolade	50 g weiße Schokolade
2 Vanilleschoten	1 EL Zucker	40 ml Bitterorangenlikör
1 TL Zimtpulver		

Die Schokolade getrennt in zwei Metallschüsseln zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Unter die Vollmilchschokolade zwei Drittel des Vanillemarks und den Zimt rühren. Unter die weiße Schokolade den Rest des Vanillemarks rühren.

Die Sahne steif schlagen, mit dem Quark vermengen und je eine Hälfte der Mischung unter die Schokoladen heben.

Die Schokomasse in Gläser schichten und kalt stellen.

Die Ananas vierteln. Ein Viertel schälen und den inneren Strunk entfernen. Die übrige Ananas kann anderweitig verwendet werden. Die Himbeeren waschen und trockentupfen.

Die Ananas mit dem Zucker und dem Orangenlikör in einer Pfanne karamellisieren.

Die Schokoladencreme mit der Ananas und den Himbeeren in den Gläsern servieren.

Sandra Kocks am 02. April 2015