

## Rote Grütze mit Schoko-Mascarpone-Creme

**Für zwei Personen**

**Für die Grütze:**

30 g frische Himbeeren	30 g frische Heidelbeeren	30 g frische Kirschen
20 g Brombeeren	20 g schwarze Johannisbeeren	1 Orange unbehandelt
1 TL Himbeergeist	200 ml Kirschsafft, ohne Zucker	1 EL Speisestärke

**Für die Creme:**

2 EL Zartbitterschokolade	100 ml cremige Kokosmilch	50 g Mascarpone
50 g Naturjoghurt 3,5%	20 g Puderzucker	30 g brauner Zucker

**Für die Garnitur:**

2 Minzeblätter, zur Garnitur

Die Orangenschale abreiben und die Orange auspressen. Wasser in einem Topf erhitzen. Das Wasserbad für die Schokolade vorbereiten. Den Kirsch- und Orangensaft in den Topf einfüllen und aufkochen lassen. Eine kleine Menge der warmen Flüssigkeit abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit der Speisestärke gründlich vermischen. Von der angerührten Speisestärke so viel in den Saft geben, bis sich unter ständigem Rühren eine sämige Sauce bildet. Den Topf von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Früchte, bis auf einige Himbeeren, den Himbeergeist und den Orangenabrieb in die Sauce aus den Säften geben und untermischen. Die Schokolade in das vorbereitete Wasserbad geben und schmelzen lassen.

Die Mascarpone, den Joghurt und etwas Kokosmilch mit etwas Puderzucker vermengen. Einen kleinen Teil der geschmolzenen Schokolade unter die Creme mischen.

Die Rote Grütze in ein weites Glas füllen, die Mascarpone Creme obenauf und abschließend den Rest der flüssigen Schokolade über einen Löffel auf die Creme laufen lassen.

Das Ganze mit den übrigen Himbeeren und den Minzeblättern garniert servieren.

Claudia Thimm-Czaja am 14. August 2015