

Schoko-Früchte mit Frucht-Grütze

Für zwei Personen

Für die Spieße:

100 g dunkle Schokolade	100 g kernlose Weintrauben	2 Bananen
1 Ananas	100 g Butter	50 g Kokosraspeln

Für die Grütze:

250 g gefrorene Waldfrüchte	1 Zitrone	40 ml brauner Rum
150 g brauner Rohrzucker		

Für die Spieße Dunkle Schokolade mit 50 g Butter über einem Wasserbad schmelzen. Bananen schälen und kleinschneiden. Ananas ebenfalls schälen und vom Strunk befreien. In grobe Würfel schneiden und auf einem Schaschlik-Spieß abwechselnd mit den Bananen aufspießen. Für die Grütze Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Die gefrorenen Früchte in einen Topf geben und köcheln lassen. Den Rum zügig hinzufügen und flambieren. Mit Zucker, Zitronenabrieb und -saft abschmecken. Spieße durch die beiden Schokoladenbäder ziehen und erkalten lassen. Schokofrüchte mit Fruchtgrütze auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015