

Westfälische Quark-Speise, Pumpernickel, Schattenmorellen

Für zwei Personen

250 g Schattenmorellen	100 g Zartbitter-Schokolade	2 Scheiben Pumpernickel
250 g Sahnequark	125 ml Milch	4 EL Kirschwasser
60 g Zucker		

Für die Quark-Creme Quark mit Milch und Zucker vermengen, glattrühren und kaltstellen.

Schokolade raspeln und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen.

Pumpernickel zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen und einen Teil für die Garnitur beiseite stellen. Restliche Pumpernickel-Brösel mit geraspelter Schokolade und Kirschwasser vermengen.

Schattenmorellen über einem Sieb abgießen. Hälfte der Schattenmorellen fein pürieren.

Quark-Creme in Dessertschalen geben und Schattenmorellen-Püree darüber verteilen. Kirschwasser-Schokoladen-Pumpernickel-Brösel darauf geben. Mit Schokoraspeln, restlichen Pumpernickel-Bröseln und einigen Schattenmorellen garnieren und servieren.

Graziella Macri am 24. November 2016