

Weißer Quark-Schokolade mit warmer Himbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Quark-Schokolade:

150 ml Sahne 250 g Quark (20%) 80 g weiße Schokolade

Für die Himbeersauce:

250 g Himbeeren (TK-Ware) 125 g Zucker $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke

Für die Quark-Schokolade:

Weißer Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen. 50 ml Sahne unter die Schokolade rühren und alles für ca. 5 Minuten leicht erwärmen. Dann Quark und restliche Sahne hinzugeben und alles gut verrühren.

Für die Himbeersauce:

Himbeeren in einen Topf geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Zucker und Speisestärke hinzugeben und alles aufkochen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut pürieren und schließlich durch ein feines Haarsieb passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcello Ciarrettino am 26. September 2019