Zwetschgen-Fruchtfleisch mit Schokoladen-Joghurt-Schaum

Für vier Personen

Schokoladen-Joghurtschaum:

1 Zitrone	90 g Schokolade, weiß	200 ml Sahne
200 g Joghurt	3 EL Puderzucker	

Zwetschgen-Fruchtfleisch:

10 Zwetschgen	1 EL Zwetschgengelee	50 ml Portwein
1 Schote Vanille	2 EL Puderzucker	1 TL Weizenstärke
10 Amaretti-Kekse, klein	1 Orange	

Schokoladen-Joghurtschaum:
Den Saft der Zitrone auspressen. Die weiße Schokolade mit der Hälfte der Sahne auf dem Herd auflösen. Mit der restlichen Sahne, Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. In eine Espumaflasche füllen, 30 Minuten kaltstellen und anschließend zwei Gaspatronen aufdrehen.
Zwetschgen-„Fruchtfleisch“:
Die Zwetschgen vierteln und die Haut runter schneiden. Mit Zwetschgengelee, Portwein, Vanillemark und Puderzucker in einem Töpfchen fünf Minuten schmoren. Mit angerührter Weizenstärke etwas abbinden und in dekorative Gläser füllen. Die Kekse mit etwas Orangensaft tränken, auf die Zwetschgen geben und den Schoko-Joghurtschaum aufspritzen.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2012