

Mokka-Schaum mit Beeren-Grütze

Für vier Personen

für die Grütze	70 g Zucker	200 ml Rotwein
1 Vanilleschote	1 Stange Zimt	1 Zitrone, unbehandelt
300 g Beerenmischung, Tk	1 EL Speisestärke	für den Mokkaschaum
250 g Sahnequark	50 g Zucker	1 EL Vanillezucker
150 g Schlagsahne	1 EL Mokkapulver, löslich	150 g Schokocookies, dunkel
3 cl Orangenlikör	Minze	

Für die Grütze den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen, die Schale der Zitrone abreiben. Den Zucker mit Rotwein ablöschen, Vanillemark, Zimtstange und etwas abgeriebene Zitronenschale zugeben. Das Ganze so lange kochen lassen, bis sich der Zuckerkaramell gelöst hat. Danach die Beerenmischung in den Sud geben und darin kurz erwärmen. Nun die Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Beeren damit binden. Eine Minute aufkochen, in eine flache Schale umfüllen und abkühlen lassen. Für den Mokkaschaum den Sahnequark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne und Mokkapulver in einen hohen Becker geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Mokka-Sahne zur Quarkmischung geben und vorsichtig unterheben. Die Schokocookies grob zerbröckeln, in vier Dessertgläser verteilen und mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Beerengrütze darauf verteilen. Anschließend den Mokkaschaum in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den Beeren dekorativ verteilen. Zuletzt mit frischer Minze garnieren.

Horst Lichter am 12. Januar 2013