

Balsamico Himbeeren, Vanille-Quark, Schokoladen-Steine

Für zwei Personen

2 Schalen Himbeeren (frisch)	90 g Malto	320 g Zartbitterkuvertüre
400 g Quark	3-4 EL Puderzucker	1 Vanilleschote
3-4 EL brauner Zucker	100 ml Wasser	250 ml alter, sämiger Balsamico
Salz		

Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, zusammen mit dem Malto und einer kleinen Prise Salz in eine große Schüssel füllen und rasch zu einer festen Masse verkneten (dabei am besten Gummihandschuhe tragen). Die Masse in der Schüssel fest zusammendrücken, für mindestens zwei Stunden ins Tiefkühlfach stellen, anschließend herausnehmen und in grobe Stücke brechen. Den braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und mit dem Balsamico mischen (es empfiehlt sich, den Karamell-Balsamico in eine kleine Spritzflasche zu füllen, um ihn später gut zu dosieren). Den Quark mit dem Puderzucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren, nochmals abschmecken und anschließend in einen Spritzbeutel füllen. Großzügige Tupfen vom Vanillequark herzförmig auf zwei Teller spritzen, die Himbeeren mit der Öffnung nach oben hineinstecken, mit dem Balsamico-Karamell füllen und die geeisten Schokoladensteine dazwischenstecken.

Alexander Herrmann am 13. Februar 2015