Mascarpone-Yoghurt mit Roter Grütze

- **Gang:**Dessert

- **Portionen:** 4 – 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 – 5', 'yield' : '' });

Ein schnell zubereitetes Dessert geht doch immer! Da der Valentinstag nun langsam naht, überlegt der Ein oder Andere bestimmt schon, wie er/ sie seinem Liebsten/ seiner Liebsten eine Freude bereiten kann. Dieser Mascarpone-Becher erfordert weder einen erfahrenen Koch, noch einen riesigen Zeitaufwand. Der cremige Genuss ist ein garantierter Erfolg! Ergänzt werden kann das Dessert noch mit frischem Obst.

Wer gleich nach kompletten Valentinstagsmenüs sucht, wird hier ebenfalls fündig bei unseren Rezepten zum Verlieben.

Zutaten

- 300 g TK-Beerenmischung
- 250 g Mascarpone

- 250 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 2 Tütchen Vanille-Zucker
- 300 ml Kirschsaft / Nektar
- 250 g tiefgefrorene Beeren
- Etwas Zitronenabrieb
- 25 g Speisestärke
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- 200 ml geschlagene Sahne
- 350 ml Vollmilch-Joghurt
- Etwas Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Speisestärke mit etwas Kirschsaft glatt verrühren. Die Beerenfrüchte mit dem restlichen Kirschsaft und dem Zitronenabrieb kurz aufkochen und mit der angerührte Speisestärke verrühren. 2 – 3 min. köcheln lassen, dann abkühlen lassen.

Schritt2

In der Zwischenzeit mit einem Sparschäler von der Schokolade kleine Röllchen abziehen, dann kalt stellen.

Schritt3

Mascarpone, Joghurt, Quark, restlichen Zucker und Vanille-Zucker mit etwas Milch glatt verrühren und die Sahne in zwei Schritten locker unterheben.

Schritt4

In schöne Kelchen oder Gläser zunächst etwas rote Grütze geben, dann folgt eine Schicht Mascarpone Creme. Weiter so fortfahren bis alles eingefüllt ist. Mit den Schokospänen garniert zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Sonstiges

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mascarpone-yoghurt-rote-gruetze/