

Rote Grütze-Mascarpone



- **Gang:** Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

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

Sie haben Lust auf ein leichtes und fruchtiges Dessert? Dann ist der **Rote Grütze-Mascarpone-Becher** genau das was Sie jetzt brauchen. Mascarpone ist wohl eine der beliebtesten Cremes für ein Dessert. Das bekannteste Rezept, dass aus der Creme hergestellt wird, ist Tiramisu. Wir zeigen Ihnen hier ein anderes und etwas fruchtigeres Rezept mit Mascarpone und roter Grütze. Es ist nicht nur geschmacklich überzeugend, sondern auch **super schnell und einfach gemacht!** Egal ob Groß oder Klein, diese Nachspeise schmeckt wirklich Jedem.

Zutaten

- 450g tiefgefrorene Beeren
- 300 ml Kirschsafte/ Kirschnektar
- 50 g Zucker

- 1 kleine Prise Salz
- 250g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 100 g Naturjoghurt
- 200 g geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 25 g angerührte Speisestärke
- ½ Tafel Zartbitter Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Speisestärke mit etwas Kirschsafft vermengen und anschließend mit dem restlichen Kirschsafft aufkochen. Sie sollten das Kirschsafftgemisch etwas andicken lassen und die Beeren dazu geben. Das Ganze sollte nun weitere 2-3 min. köcheln und anschließend abkühlen.

Schritt2

Als nächsten wird der Joghurt, das Vanillemark, die Mascarpone, der Quark und der Zucker verrührt bis eine schöne glatte Masse entsteht.

Schritt3

Nun können Sie den Nachtisch in schönen großen Gläsern oder Kelchen abwechselnd bzw. schichtweise anrichten. Zum Schluss sollte nur noch die Zartbitterschokolade geraspelt und über dem Nachtisch verteilt werden.

Schritt4

Alternativ kann der Dessertbecher auch mit frischen Beeren angerichtet werden.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Desserts, Schnelle Rezepte, Sonstiges

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