



Desserts und Süßigkeiten

Weißer Schoko-Creme mit Spekulatius und Roter Grütze

4 Gläser 25 Min. 50 Min. einfach Pro 1 Glas: 683 kcal (2857 kJ), E 10 g, KH 50 g, F 51 g

Rote Grütze

- 300 g Beeren, gemischt, frisch oder
- 300 g Beeren, gemischt, TK, aufgetaut
- 130 g Traubensaft
- 15 g Speisestärke
- 15 g Zucker

Creme und Fertigstellung

- 125 g Gewürzspekulatius
- 30 g Butter, weich, in Stücken (1–2 cm)
- 50 g weiße Schokolade, in Stücken (3 cm)
- 100 g Quark, 20% Fett
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 200 g Sahne zum Schlagen, 30–40% Fett, kühl-schrank-kalt
- Granatapfelkerne zum Garnieren
- Orangenschale zum Garnieren
- Rosmarin, abgezupft, zum Garnieren

Rote Grütze

1. 150 g Beeren, Traubensaft, Speisestärke und Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 9** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **7 Min./100°C/Stufe 3** aufkochen.
2. 150 g Beeren zugeben und **10 Sek./Stufe 2** verrühren. Rote Grütze in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Creme und Fertigstellung

3. Spekulatius und Butter in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 7** zerkleinern, in 4 Dessertgläser (ca. 8 cm Höhe) füllen und mit dem Griff des Spatels am Boden leicht andrücken. Mixtopf spülen.
4. Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Dann **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen und 5–10 Minuten abkühlen lassen.
5. Quark und Frischkäse zugeben, **20 Sek./Stufe 4** verrühren und umfüllen. Mixtopf spülen.
6. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne in den Mixtopf geben und **ohne Zeiteinstellung Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen** und Sahne unter die Quark-Frischkäse-Mischung heben.
7. Rote Grütze auf dem Spekulatiusboden verteilen, Frischkäse-Creme daraufschichten, mit Granatapfelkernen, Orangenschale und Rosmarin garnieren und servieren (siehe Tipp).

Tipp

- Du kannst das Dessert auch schon einige Stunden vorher zubereiten und vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.

Nützliches Zubehör

Dessertgläser

thermomix
VORWERK