

Kokosmakronencreme mit Himbeersauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakao), in Stücken
- 100 g Kokosmakronen, halbiert
- 30 g Zucker
- 200 g Sahne
- 200 g Quark
- 150 g Himbeeren, TK, aufgetaut
- 250 g Apfelsaft
- 10 g Vanillezucker, selbstgemacht
- 2 TL Speisestärke (15 g), in etwas Apfelsaft angerührt

Zubereitung

1. Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8 (12 Sek./Stufe 7)** zerkleinern.
2. Makronen zugeben, **5 Sek./Stufe 5 (7 Sek./Stufe 4)** zerkleinern und umfüllen.
3. Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
4. **Rühraufsatz einsetzen.**
5. Sahne zugeben und steif schlagen, **Stufe 3 (Stufe 2).**
6. **Rühraufsatz entfernen.**
7. Quark, Makronen und Schokolade zugeben, **1 Min./Stufe 3,5 (1 Min./Stufe 2,5)** verrühren, in eine Schüssel füllen und kalt stellen. Mixtopf spülen.
8. Himbeeren, Apfelsaft, Vanillezucker und angerührte Speisestärke in den Mixtopf geben, **5 Min./100°C/Stufe 1,5 (5 Min./100°C/Stufe 1)** aufkochen und heiß zur kalten Kokoscreme servieren.

Tipp

Ein Rezept für Kokosmakronen finden Sie im Grundkochbuch "Jeden Tag genießen" auf Seite 185.