

Minze-Creme mit Schokoladen-Minze-Blättchen

Für 2 Personen

1 Banane	1 Apfel	1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Limette	1 Bund Minze	125 ml Sahne
250 g Magerquark	50 g Zartbitterkuvertüre	

Die Zitrone und die Limette halbieren und jeweils den Saft auspressen. Die Banane und den Apfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Limettensaft und dem Zitronensaft beträufeln. Den Großteil der Minzeblätter zupfen und zusammen mit der Banane, dem Apfel und der Sahne pürieren. Den Quark mit der Minze-Crème vermengen. Die Kuvertüre in einer Schüssel über ein lauwarmes Wasserbad stellen und zum Schmelzen bringen. Die Minzeblätter mit der Schokolade bestreichen, einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und anschließend kühl stellen. Die Minze-Crème auf Tellern anrichten und mit den Schokoblättern garnieren.

Josefine Kunz am 26. August 2010