

## Stracciatella-Dessert mit Clementinensauce

Zubereitung: 30 Min.

für 4 Personen

### Zutaten:

8		Clementinen
1	EL	Honig
1	TL	Speisestärke
75	g	Edelbitterschokolade
200	g	Rahm
500	g	Magerquark
1	Pck	Bourbon Vanillezucker
40	g	Zucker



### Zubereitung:

7 Clementinen auspressen, Saft erwärmen, Honig darin auflösen.

Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit geben und leicht andicken, Sauce etwas abkühlen lassen.

Schokolade in feine Stücke hacken. Sahne steif schlagen, mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Schokostückchen verrühren. Kühl lagern.

Clementinensauce auf 4 Desserttellern verteilen,

Stracciatella-Quark mit einem Löffel zu Nocken abstechen, auf die Sauce setzen.

Restliche Clementine schälen, im Ganzen in dünne Scheiben schneiden,

Teller damit dekorieren.