

# SCHOKOLADEN-MASCARPONECREME MIT WEINTRAUBEN

Wenn ich heute das Rezept für meine Schokoladen-Mascarponecreme mit Weintrauben und Oreokeksen mit euch teile, dann ist das ein ganz klarer Fall von „Dessert first“! Die leckere Creme mit den doppelten Wein-Weintrauben war nämlich das Dessert zu meinem Valentinstagsmenü in diesem Jahr und so unglaublich lecker, dass sie einfach nicht abwarten kann bis die anderen Rezepte erschienen sind - manchmal darf man sich auch vordrängeln. Ich habe über die Jahre ja wirklich super viele Dessertvariationen mit Mascarpone hier auf dem Blog für euch gesammelt, aber eine Schokoladencreme war noch nicht mit dabei. Dabei ist die Creme wirklich perfekt für ein großes Menü, man kann sie vorab vorbereiten und dann bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Dann muss man zum Abschluss nur kurz die Weintrauben im (bei mir alkoholfreien) Wein schwenken und die Kekse in die Creme stecken. Schokoladenfans vor - aber vergesst euren Löffel nicht!



ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER SCHOKOLADEN-MASCARPONECREME:

250g Mascarpone

60-70ml Milch

2 TL Puderzucker

100g Zartbitterkuvertüre, hier von Callebaut\*

12 Weintrauben

50ml Weißwein, mit oder ohne Alkohol

4 Oreo Kekse, hier Sorte Choco Brownie

#### ZUBEREITUNG:

Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Dabei immer wieder umrühren und die geschmolzene Schokolade dann kurz beiseite stellen.

Den Mascarpone mit dem Puderzucker und der Hälfte der Milch in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen cremig rühren.

Die geschmolzene Schokolade nach und nach untermengen.

Die Creme auf passende Gläser oder Schälchen verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Wenn es soweit ist die Weintrauben halbieren und mit einem Schluck Wein in eine kleine Pfanne oder einen Topf geben und kurz erwärmen. 2-3 Minuten sanft köcheln lassen. Die Weintrauben mit einem Löffel aus dem Sud heben und auf die Dessertgläser verteilen.

Die Oreo Kekse halbieren und in die Creme stecken.

Viel Spaß mit diesem cremigen Schokoladenträumchen!

