

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### BEEREN-MARSHMALLOWS ORANGEN-PASSIONSFRUCHT – SCHOKOLADENSAUCE

#### Zutaten:

1 Stk.	Bio-Orange
1 Stk.	Passionsfrucht/Maracuja (und auch Saft hiervon)
50 g	Zucker
1dl	Vollrahm
100-150g	Weisse Schokolade
12-24 Stk.	Erdbeeren (oder sonstige Beeren, z.b. Stachelbeeren, Kirschen)
12-24 Stk.	Marshmallows
Etwas	Puderzucker zum Bestäuben

#### ZUBEREITUNG:

Die Orange heiss waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Rahm und Orangensaft/Maracujasaft kurz aufkochen. Die weisse Schokolade klein hacken. Den Topf vom Grill nehmen die Schokolade nach und nach in die heisse Orangesahne geben, unter Rühren darin schmelzen und zum Schluss mit der Passionsfrucht verfeinern.

Die Holzspiesse 5 Minuten in Wasser legen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und putzen. Die Spiesse abtropfen lassen und abwechselnd je Marshmallows und Beeren aufspieszen. Die Spiesse bei mittlerer direkter Hitze von jeder Seite ohne Deckel ca. 20 Sekunden grillen. Aufpassen – es schmilzt sehr sehr schnell – immer dabei bleiben.

Die gegrillten Spiesse mit Puderzucker bestäuben, mit der Schokoladen-Sauce begiessen (oder die Sauce auf Schälchen verteilen und die Spiesse dazulegen) und mit dem Sorbet anrichten.