



Fruchtiger Pfau mit Schokoquark

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schokolade, Zartbitter	75 g
Schlagsahne	100 g
Brauner Zucker	1 EL
Zitronen	1 St.
Birnen	1 St.
Bananen	1 St.
Kiwi	1 St.
Himbeeren, frisch	100 g
Weintrauben, dunkel	150 g
Physalis	100 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. Schokolade fein hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe aufkochen, Schokolade und Zucker zufügen und darin schmelzen. Abkühlen lassen und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Inzwischen Birne waschen und längs halbieren. Schnittfläche von einer Hälfte mit etwas Zitronensaft bestreichen und auf eine große Platte legen. Zweite Birnenhälfte halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beides mit übrigem Zitronensaft beträufeln. Kiwi schälen, längs vierteln und in Stücke schneiden. Himbeeren und Weintrauben waschen und ggf. verlesen. Weintrauben von den Stielen zupfen. Hüllen der Physalis dekorativ zurückbiegen.
3. Himbeeren, Kiwi, Trauben, Bananenscheiben und Birnenstücke wie das Federkleid eines Pfau um die Birnenhälfte herum verteilen. Physalis als äußeren Kranz darumsetzen. In einer Schüssel Schokosahne und Quark aufschlagen. Etwas Schokoquark als Augen auf die Birnenhälfte tupfen und nach Belieben ein dreieckig geschnittenes Fruchtstückchen als Schnabel auflegen. Mit dem Schokoquark zum Dippen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	344 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	13 g