

Kaffee-Creme mit beschwipsten Kirschen

Für zwei Personen

Für die Kaffee-Creme:

50 ml spanischer Kaffee-Likör	250 g Mascarpone	200 ml Sahne
100 g Puderzucker	8 g Vanillezucker	6 Blatt Gelatine

Für die beschwipsten Kirschen:

250 g TK-Schattenmorellen	10 Schoko-Mokka-Bohnen	40 ml Cognac
50 g Puderzucker	1 TL Speisestärke	2 Zweige Minze

Die Gelatine in einer Schüssel mit etwas Wasser einweichen.

Für die beschwipsten Kirschen die Schattenmorellen mit Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Leicht karamellisieren lassen und mit dem Cognac ablöschen. Mit etwas Speisestärke aufkochen und abkühlen lassen. Ein paar Minzblätter für die Garnitur fein hacken.

Für die Kaffee-Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und restlichen Puderzucker im Mixbecher steif schlagen. Die bereits eingeweichte Gelatine in einen Topf geben und vorsichtig erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat. Nun ein bis zwei Esslöffel der kalten Sahne- Masse zur Gelatine geben und kräftig durchrühren. Anschließend die Masse mit der restlichen Creme vermischen. Die Mascarpone kurz mit dem Schneebesen glatt rühren, Kaffee-Likör dazugeben, vermengen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Creme in eine kleine Form füllen und im Kühlschrank kalt stellen.

Kaffee-creme mit beschwipsten Kirschen schichtweise in Gläser füllen, mit Schoko-Mokka- Bohnen und gehackten Minzblättchen garnieren und servieren.

Ute Lange-Ensmann am 07. April 2016