

Mandel-Karamell-Creme mit Kirschen

Für vier Portionen

Für die Mandel-Karamell-Crème:

100 g Mandeln, gemahlen	35 g Speisestärke	50 g Zucker
2 Eigelbe	250 ml Milch	250 ml Sahne
2 cl Amaretto		

Für die Kirschen:

250 g Kirschen, Tk	50 g Zucker	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke	100 ml Kirschsafft	2 cl Kirschwasser
2 EL brauner Zucker		

Für die Mandelcreme die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Speisestärke mit dem Zucker und den Eigelben verrühren. Milch und Sahne aufkochen. Ein Viertel der heißen Sahnemischung zur Eigelb-Zucker-Mischung gießen und unterrühren. Diese Masse nun in die restliche heiße Sahnemischung geben und verrühren. Auf der heißen Platte unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Crème entstanden ist. Vom Herd nehmen und die gerösteten Mandeln und den Amaretto unterrühren. Mandelcreme in flache Dessertförmchen füllen und kalt stellen. Für das Kirschkompott den Zucker mit den Kirschen und dem ausgekratzten Vanillemark in einem Topf erhitzen. Speisestärke mit dem Kirschsafft verrühren und in die heißen Kirschen einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen. Kirschwasser unterrühren und bis zum Servieren kalt stellen. Die abgekühlte Mandelcreme mit dem braunen Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners abflämmen. Die Kirschen zur Mandel-Karamell-Crème servieren.

Horst Lichter am 01. Juni 2013