

Spekulatius-Kirschtraum

Für 2 Personen:

250 g TK-Sauerkirschen	2 EL Zucker	1/2 TL Zimt
1 EL Maisstärke	125 g Mascarpone	125 g Frischkäse
70 g Sahne	70 g Crème-fraîche	1/2 Vanilleschote
2 EL Puderzucker	1 Orange	6 Spekulatius-Kekse
1 TL süßer Traum	1 Zitrone	

Die aufgetauten Sauerkirschen mit Zimt und 2 EL Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Die Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und die Kirschen nach und nach damit binden. Die Kirschen zum Auskühlen aus dem Topf in eine Schüssel geben.

Die Milchprodukte mit Puderzucker, dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und etwas Orangenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer standfesten Creme aufschlagen.

Den Spekulatius grob zerbröseln. Die Kirschen, die Keksbrösel und die Creme in 2 Weingläser schichten.

Etwas Süßen Traum darüber streuen und mit Zitronenabrieb garnieren.

Steffen Henssler am 11. Dezember 2021