

STRACCIATELLACREME

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Glas Weichseln / Sauerkirschen
- Saft v. 1 Orange
- 1 EL Honig
- 2 TL Speisestärke
- 4 EL Amaretto

- 250 ml Mascarpone
- 250 ml Topfen / Quark
- 80 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Sahnesteif
- 200 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 50 g Schokoraspeln

- 100 g Zartbitterschokolade
- 60 ml Espresso
- 100 ml Schlagobers / Schlagsahne
- etwas Zimt
- etwas Nelkenpulver

Dekoration:

- Minze

Zubereitung:

Kirschen abseihen, den Saft dabei auffangen. 3 EL vom Kirschsafte mit Stärkemehl verrühren, den restlichen Kirschsafte mit Honig, Amaretto und Orangensaft in einem Topf aufkochen lassen, glattgerührtes Stärkemehl zugeben und etwas eindicken lassen. Kirschen wieder in den Saft geben, abkühlen lassen, danach kaltstellen.

Mascarpone mit Topfen, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen, Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Schokoraspeln unterrühren, unter die Mascarponecreme heben und ebenfalls kaltstellen.

Wenn beide Massen gut durchgekühlt sind, aus der Stracciatellacreme mit 2 Löffeln Nocken ausstechen und mit Sauerkirschen auf Tellern anrichten.

Für die Espresso-Schokoladensauce Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, Espresso und Sahne unterrühren, mit Zimt und Nelkenpulver abschmecken und die Stracciatellanocken damit beträufeln. Mit Minze dekoriert servieren.