

Kirschen mit Marzipanschaum

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas Kirschen (Schattenmorellen)
100 gr. Zucker
2 EL. Johannisbeergelee
Saft von 1 Zitrone
80 gr. Marzipan
80 ml. trockener Weißwein
250 ml Rama Creme-fine zum Schlagen
20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen ? Saft auffangen!! anschl. zusammen mit 60 gr. Zucker, Gelee und 100 ml. Kirschsafte (evtl. mit Wasser auffüllen) aufkochen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit 1 EL. Zitronensaft mischen, abkühlen lassen.
Marzipan klein würfeln, mit Weißwein, 40 gr. Zucker und dem restlichen Zitronensaft fein pürieren. Ca. 30 Minuten kühlen.
Creme-Fine nach und nach mit dem Rührgerät unter die Marzipanmasse schlagen.
Die Kirschmasse auf 4 Schalen verteilen und den Marzipanschaum darauf geben.
Mandelblättchen kurz ohne Fettzugabe rösten, abkühlen lassen und aufstreuen.

B on appé tit!