



Kaffeecreme mit Kirschkompott

Für 4 Personen

KOMPOTT

- 1 Glas Kirschen (680 g)
- 2 EL Zucker
- 1–2 EL Balsamicoessig
- 2 TL Speisestärke

CREME

- 250 g Mascarpone
- 1 EL Instant-Espressopulver
- 3 EL Zucker
- 250 ml Sahne

AUSSERDEM

- 3 Cantuccini zum Garnieren

Für das Kompott die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.

Zucker mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen.

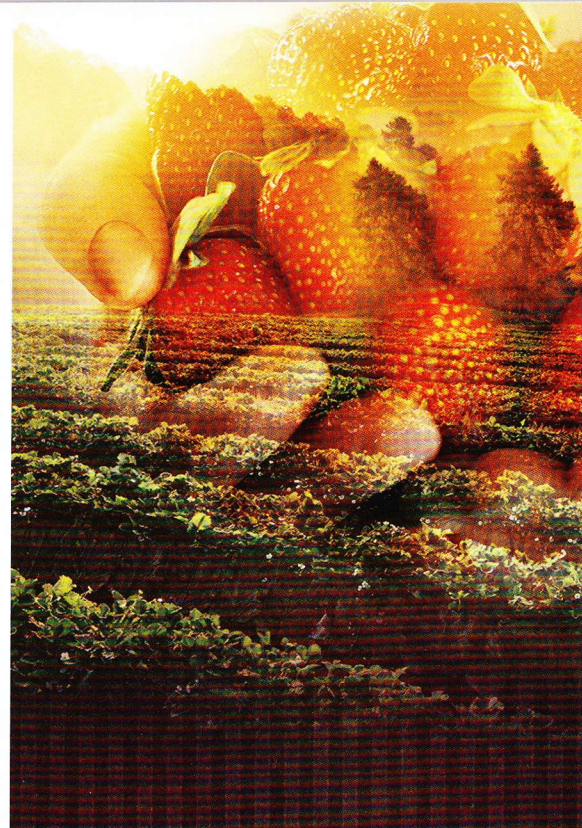
Mit 200 ml des Kirschsafte ablöschen, Balsamico zufügen. 2 Esslöffel des Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren, in den erhitzten Kirschsafte geben und kurz aufkochen. Kirschen zufügen, den Topf vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme den Mascarpone mit dem Espressopulver und dem Zucker glatt rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Die Creme in Gläser füllen und 1 Stunde kühl stellen. Das Kirschkompott darauf verteilen.

Cantuccini (Rezept in der Kochkiste auf Seite 82) grob hacken und darüberstreuen.

■ Fotos: Heinz Duttmann



GEMACHT, UM
ALLES ANDERE
IN DEN SCHATTEN
ZU STELLEN.

