

Sommer-Dessert mit Kirschvariation



Zubereitung Kirschglace

In einer Pfanne auf dem Herd die Milch, den Rahm, die Eigelbe und den Zucker auf höchstens 83 °C erhitzen (zur Rose kochen). Die Kirschen zusammen mit der Milch gut mischen und in einer Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zubereitung Kirschcake

Die Butter mit dem Rohrzucker schaumig hell schlagen. Ein Ei nach dem anderen dazugeben und weiterschlagen. Die Schokoladenstücke mit dem Mehl, dem Backpulver, der Zitronenraspel, dem Vanillemark, den Mandeln und den Haselnüssen mischen, eine Prise Salz dazugeben und unter die Eigelb-Zucker-Masse melieren. Die Kirschen zufügen und in eine ausgebutterte und gemehlte Springform füllen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 45 Minuten backen. Aus dem Garraum nehmen und auskühlen lassen.

Rezept für 4

Zutaten Kirschglace

5 dl Milch
1 dl Rahm
2 Eigelb
125 g Zucker
200 g Kirschen, entsteint,
püriert, passiert

Zutaten Kirschcake

250 g Butter, zimmerwarm
250 g Rohrzucker
5 Eier
60 g Schokolade dunkel,
fein gehackt
140 g Mehl
1 TL Backpulver
½ Zitrone, nur Schale
abgerieben
1 Vanilleschote, nur Mark
ausgekratzt
40 g Mandeln, gemahlen
60 g Haselnüsse,
gemahlen
1 Prise Salz
370 g Kirschen, entsteint,
halbiert
Minze zum Garnieren

Zutaten Kirschkompott

500 g Kirschen
3 EL Wasser
200 g Gelierzucker
½ Vanillestängel



Zubereitung Kirschkompott

Die Hälfte der Kirschen pürieren und durch ein Sieb passieren. In einer Pfanne auf dem Herd das Wasser mit dem Zucker und der Vanilleschote aufkochen. Das Kirschenpüree beigeben und weiterköcheln lassen, bis es anzieht (bindet). Die restlichen Kirschen dazugeben und für ca. 10 Minuten leise weiterköcheln lassen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Den Kirschcake schneiden und je ein Stück auf die Teller geben. Das Kirschkompott rund um den Cake anrichten.

Die Kirschglace mit dem Eisportionierer dazusetzen. Mit frischer Minze garnieren.

Garstufe Kirschcake

Mit Vorheizen – Auflage 1

45 Minuten | Heissluft 180 °C