

Stracciatella-Crème mit Espresso-Sauce

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 - 8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

1 Glas	Sauerkirschen (350g Abtropfgewicht)	2	Orangen (Saft)
1 El.	Honig	1 El.	Speisestärke
4 El.	Amaretto	250 g	Mascarpone
250 g	Quark	75 g	Zucker
200 ml	Sahne	50 g	dunkle Schokoladenraspel
100 g	Zartbitterschokolade	60 ml	Espresso
5 El.	Sahne	je 1 Msp.	Zimt, Koriander und gem. Nelke
1	Vanilleschote		

Zubereitung:

Sauerkirschen abtropfen lassen. Saft auffangen. Die Speisestärke mit ein wenig Saft verrühren, den übrigen Kirschsafft mit Orangensaft und Honig in einem Topf erhitzen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hinein geben, aufkochen lassen. Amaretto und die Sauerkirschen zufügen. Für die Stracciatella-Crème Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren, etwa 15 Minuten kühl stellen. Dann die Schokoladenraspel und die steif geschlagene Sahne unterheben. Crème wieder etwa 30 Minuten kühlen. Die Zartbitterschokolade in einem geschlossenen Behälter mit Deckel bedeckt bei 90°C 6 Minuten im Dampfgarer verflüssigen. Espresso, Sahne und Gewürze, evtl. etwas Mark aus der Vanilleschote zufügen und verrühren. Zum Servieren die Kirschmasse auf 6–8 Tellern verteilen. Von der Stracciatella-Crème mit einem Esslöffel Nocken abstechen. Je drei Nocken auf die Sauerkirschen setzen. Die hellen Crèmenocken teilweise mit etwas Espresso-Sauce übergießen. Sofort servieren.