

Kirschencreme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 120 gr Feinkristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,5 unbehandelte Zitrone, 2 große Stamperln Kirschwasser, 4 Blatt Gelatine, 3 l Sahne, 300 gr Kirschen, Schokoladespäne und Kirschen zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Die Kirschen waschen, entstielen und entkernen, mit etwas Kirschwasser marinieren und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zitrone säubern, Schale abreiben und Saft auspressen.

Die Zubereitung:

Die Eier mit Vanille- und Kristallzucker, Zitronensaft- und Schale über dem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Vier Dessertgläser vorkühlen. Die Masse vom Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis sie erkaltet ist, die Gelatine in kaltem Wasser vorweichen, tropfnass in ein Gefäß geben, leicht erwärmen und auflösen, die Sahne steif schlagen und zusammen mit der Gelatine und dem restlichen Kirschwasser unter die Eiermasse heben, die vorbereiteten Kirschen in die Gläser füllen und die Creme darauf verteilen, bei hohen Gläsern Kirschen und Creme abwechselnd einfüllen, dabei mit Creme abschließen, danach die Gläser 1 Std. in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren das Dessert mit Schokoladespänen und Kirschen verzieren. Guten Appetit!