



# Kirschcreme mit Portwein

Zeit gesamt  
3h 20min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	500 g
Portwein	100 ml
Zucker	3 EL
Blattgelatine	2 St.
Schlagsahne	250 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlerer Topf, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kirschen waschen. 100 g zum Garnieren beiseitestellen, restlichen Früchte halbieren und entsteinen. In einem Topf auf mittlerer Stufe Portwein und Zucker zum Kochen bringen, Kirschen hinzugeben und ca. 8 Min. köcheln lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine leicht ausdrücken, in dem heißen Püree auflösen und ca. 1 Std. kalt stellen, sodass es zu gelieren beginnt.
3. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter das Püree heben. Creme auf 4 Gläser verteilen und im Kühlschrank zugedeckt ca. 2 Std. fest werden lassen.
4. Kirschcreme mit Portwein kurz in warmes Wasser tauchen, Creme am Rand lösen und auf Teller stürzen. Mit frischen Kirschen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	7 g