



Kirschkaltschale mit Mandelsahne

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|---------|
| Kirschen, frisch | 100 g |
| Sauerkirschen im Glas | 250 g |
| Zimt | 0.25 TL |
| Zucker | 100 g |
| Speisestärke | 1 EL |
| Mandeln, ganz | 50 g |
| Schlagsahne | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Pfanne, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Kirschen waschen, einige schöne Früchte zum Garnieren kühl stellen. Übrige Kirschen entstielen und entsteinen. In einem Topf Kirschen zusammen mit Sauerkirschen, deren Saft, Zimt und 50 g Zucker auf mittlerer Stufe ca. 6 Min. weich garen. Kirschen mit einem Pürierstab glatt pürieren. In einer Schüssel Sträke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren. In den Topf einrühren und ca. 2 Min. leicht dicklich einköcheln. Masse abkühlen lassen und im Kühlschrank kühl stellen.

2. Mandeln grob hacken. In einer Pfanne übrigen Zucker auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. karamellisieren lassen. Mandeln hinzufügen und darin wenden. Auf ein Backpapier geben, sofort dünn verstreichen und abkühlen lassen.

3. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Mandelkaramell in Stücke brechen und unter die Sahne heben. Kirschkaltschale in Tassen oder auf Teller geben, mit der Mandelsahne und übrigen Kirschen garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 299 kcal |
| Kohlenhydrate | 46 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 12 g |