

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, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST 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