Spekulatius-Parfait mit Kirschen

Zeit gesamt
4h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 8 Portionen

Schlagsahne	300 g
Eier	4 St.
Sauerkirschen im Glas	500 g
Zucker	50 g
Zimt	1 TL
Spekulatius	150 g
Speisestärke	2 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, Kastenform 28 cm, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Topf die Hälfte der Sahne erwärmen. In einer Schüssel restliche Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und kalt stellen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Kirschen in ein Sieb abgießen, Flüssigkeit dabei auffangen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen.

2. In einer Metallschüssel Eigelb, Zucker und Zimt mit einem Schneebesen cremig rühren. Heiße Sahne unter Rühren zugießen und Schüssel über das heiße Wasser setzen. Creme unter ständigem Rühren ca. 10 Min. erwärmen, bis sie leicht eindickt. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Hierfür Schüssel ggf. in eine Schüssel mit Eis stellen und weiterrühren, bis sie abkühlt. Steife Sahne locker untermengen.

3. Spekulatius-Parfait schichten. Dafür eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und mit einer Schicht Spekulatius belegen. Etwas Kirschen darauf verteilen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Vorgang wiederholen. Mit einer Schicht Spekulatius abschließen. Creme komplett mit Frischhaltefolie abdecken und min. 4 Std. oder über Nacht komplett gefrieren lassen.

4. Zum Servieren Kirschsaft in einem Topf erwärmen. In einer Schüssel 2 TL Stärke mit etwas Kirschsaft verrühren. Stärke in den kochenden Saft einrühren und aufkochen lassen, bis der Saft leicht dickflüssig wird. Übrige Kirschen zugeben und bis zum Servieren warm halten. Spekulatius-Parfait aus der Form stürzen, Frischhaltefolie abziehen und in Scheiben schneiden. Mit lauwarmen Kirschen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	249 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g