

Spekulatius-Parfait mit heißen Kirschen



Zutaten für 6 Portionen

Parfait

80 - 100 g weiche Karamellbonbons
 400 g Schlagsahne
 10 Spekulatius-Kekse
 1 ganzes frisches Ei
 60 g Puderzucker
 1 Salz

Kompott

750 g TK-Sauerkirschen
 2 -3 Esslöffel Puderzucker
 evtl. 2 Esslöffel Kirschwasser

Die können mehr als nur Kekse: Im Eis machen sich Spekulatius ganz hervorragend zu heißem Sauerkirschkompott.

- 1 -

Für das Parfait: Die Bonbons fein hacken und in etwa 50 g Schlagsahne in einem Topf unter Rühren langsam auflösen lassen.

- 2 -

8 Spekulatius-Kekse grob hacken und unter die flüssige Sahne-Bonbon-Masse rühren.

- 3 -

Eigelb und Puderzucker mindestens 5 Minuten mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Anschließend die Keksmasse unter die Eigelbcreme rühren.

- 4 -

Die restliche Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß und Salz zu steifem Eischnee schlagen und ebenfalls unterheben. Die Masse in eine Eis- oder Gefrierform füllen, gut abdecken und für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, in das Gefrierfach stellen.

- 5 -

Zum Servieren die Form 10 - 15 Minuten vorher aus dem Kühler nehmen, eventuell kurz in heißes Wasser tauchen und das Parfait stürzen.

- 6 -

Die restlichen Kekse fein zerkrümeln und über das gestürzte Parfait streuen.

- 7 -

Für das Kompott: Kirschen und 2 EL Wasser erhitzen. Mit Zucker und eventuell Kirschwasser abschmecken und zum Parfait servieren.