

Amaretti-Zimt-Parfait mit Kirschragout

Für ca. 8 Personen

Zutaten

Parfait:

100 g	Amaretti (ital. Gebäck)
250 g	Sahne
1	Ei
3	Eigelb
50 g	Puderzucker
1 TL	Zimt
30 g	Kakaopulver zum Bestäuben

Kirschsauc:

300 g	Kirschen aus dem Glas (Süß- od. Sauerkirschen)
400 ml	Kirschsaft
250 ml	Rotwein
100 ml	Cassis (Johannisbeerlikör)
50 g	Zucker
2	Zimtstangen
1	Saft einer Zitrone
1 EL	Speisestärke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit und Zeit zum Gefrieren

Zubereitung Parfait

1. Für das Parfait eine dreieckige Parfait-Form (ca. 500 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Spekulatius zerbröseln oder mit der Moulinette fein zerkleinern. Schlagsahne steif schlagen.
2. Ei, Eigelbe und Puderzucker über Wasserbad mit dem Handrührer ca. 5 Minuten schaumig schlagen (ohne Wasserbad, wenn Eier höchstens 5 Tage alt). Abkühlen lassen, dann abwechselnd Sahne und Spekulatiusbrösel unter den Eischaum heben. Parfait-Masse in die vorbereitete Form füllen und mind. 6 Stunden - besser über Nacht - gefrieren lassen.

Zubereitung Kirschsauc

1. Für die Kirschen Saft, Rotwein, Likör, Zucker und den Zimtstangen aufkochen. Im offenen Topf bis auf ca. 300 ml einkochen lassen. Zimtstangen entfernen, die Speisestärke mit dem Zitronensaft glattrühren, Sauce damit binden, Kirschen unterheben.
2. Amaretti-Zimt-Parfait aus der Form stürzen, ggf. etwas antauen lassen und die Folie entfernen. Parfait mit Kakao bestäuben, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der heißen Kirschsauc servieren.

Ideal für Adventszeit und Weihnachten.

Glühweinkirschen: zusätzlich 3 Sternanis, 1 Gewürznelke, 1 Vanilleschote (aufgeschlitzt), Saft und abgeriebene Schale von 2 Orangen (keinen Zitronensaft) zur Sauc geben.