

Rezept-Creation von Belinda Kern (Eat, letters and deco) für Fassbind

## **DESSERT-KAFFEE CHERIÉ**

einfach/speziell, Skihüttenfeeling

Für 4 Portionen, Gläser à 2 dl Inhalt

### **Zutaten:**

Glace;  
2 Eigelbe  
3 dl Vollrahm (Vollfettsahne)  
1,5 dl Milch  
60 gr Zucker  
1 TL Vanillepaste  
4 rote, eingelegte Kirschen in Kirsch, von Fassbind  
Kaffee;  
1 dl Espresso  
1 EL Zucker  
0,5 dl Fassbind Vieille Cerise  
Topping;  
2,5 dl Vollrahm,  
1 gestrichener EL Zucker  
1 TL Vanillepaste  
etwas Schokoladenstreussel zum Bestreuen  
Ausserdem:  
1 Spritzsack  
1 glatte Tülle

### **Zubereitung:**

1. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Schwingbesen verrühren, zur Seite legen.
2. Alle restlichen Zutaten für das Glace (ausser der Kirschen) in eine hohe Pfanne geben, auf mittlerer Stufe kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Nun etwas Rahmmasse mit dem Eigelb vermischen und zurück in die Pfanne geben, auf höchster Stufe kurz vor's Kochen bringen.
4. Durch ein Sieb in ein Litermass umfüllen und die Masse gleichmässig in die Gläser verteilen, leicht abkühlen lassen
5. Die Kirschen in die Creme eintauchen, danach am besten über Nacht, ansonsten mindestens 4 Stunden, im Tiefkühler gefrieren lassen.
6. Die Gläser 5 min vor Gebrauch etwas Zimmertemperatur annehmen lassen.
7. Den Kaffee zubereiten, mit dem Zucker und dem Fassbind Kirsch mischen, leicht abkühlen lassen.
8. Inzwischen den Rahm steif schlagen, mit dem Zucker und der Vanillepaste vermischen, in einen Spritzsack füllen.
9. Fertigstellen; den Kaffee auf das Glace geben, den Rahm dekorativ darüber aufspritzen und mit etwas Schokoladenstreussel bestreuen. **SOFORT SERVIEREN!**

Das Glace kann sehr gut vorbereitet werden und hält sich 2 Wochen im Tiefkühlschrank. Wichtig: Gut abdecken, dass es keine Fremdgerüche annimmt.

Bitte beachten: Als Alternative kein Sprühhahm verwenden, der fällt sogleich zusammen, schwappt über und hat nicht den rahmigen, vanilligen Gusto im Gaumen!