

Nachspeise

Kirschen-Pudding mit Espressocreme

Eine Kombination die man nicht so schnell vergessen wird

Unsere Einkaufsliste:

- ✓ 25 dag Kirschen
- ✓ 20 dag Mascarpone
- ✓ 150 g gemahlene Mandeln
- ✓ 1/8 l extra starken Espresso gut gekühlt
- ✓ Cognac
- ✓ 4 Eier, Zucker, Butter, Vanillezucker

Tipp:

Wenn Kinder mites-
sen, den Cognac
weglassen und den
Espresso aus koffein-
freiem Kaffee zuberei-
ten.

Macht Gusto auf mehr:

8 dag zimmerwarme Butter cirka 10 Minuten lang rühren bis eine weiße Creme entsteht. Den Zucker zugeben und weiterrühren bis er sich gelöst hat. 1 EL Mandeln beifügen und dann unter stetigem Rühren ein Eigelb nach dem anderen hinzufügen. Dann die restlichen Mandeln und die entsteinten Kirschen unterheben.

Das Eiweiß mit dem Vanillezucker steif schlagen und sorgfältig mit einer Teigspachtel unter die Creme heben.

Die Masse in gut ausgebutterte Souffleförmchen füllen. Einen Bräter mit heißem Wasser ca. 2cm hoch befüllen und die Förchen hineinssetzen. Bei 180 Grad ist der Pudding nach etwa einer Stunde fest und servierbereit.

Für die Creme, den Mascarpone, den Espresso, 5 dag Zucker und 2-3 EL Cognac gut verrühren.

Mit einem kleinen spitzen Messer den Pudding seitlich von den Souffleförmchen lösen und stürzen. Mit der Creme servieren.