



UNSER TIPP:

Für dieses Rezept kann jede Art von Biskuit verwendet werden.

BAYERISCHER BLUTWURZ G.G.A.

Schwarzwälder Kirsch mit im Glas



ZUTATEN FÜR DAS KIRSCHKOMPOTT:

30 g Honig
30 ml Blutwurz
30 ml Amaretto
250 g Sauerkirschen, abgetropft
250 ml Kirschsafft aus dem Glas der
Sauerkirschen
Stärke zum Abbinden

ZUTATEN FÜR DIE

MASCARPONE-CREME:

250 ml Mascarpone
100 ml Läuterzucker
2 Blatt Gelatine, eingeweicht
2 cl Blutwurz
250 ml Sahne

ZUTATEN:

Sacher-Biskuit

ZUTATEN FÜR DIE

SCHOKOLADENSTREUSEL:

50 g Rohrzucker
50 g weiche Butter
70 g Mehl Type 405
20 g Kakaopulver
10 g Kakaonibs
3 g Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG KIRSCHKOMPOTT:

Den Honig in einem Topf karamellisieren, mit Blutwurz ablöschen und flambieren.

Den Amaretto eingießen und mit Kirschsafft ablöschen.

Die Stärke mit etwas Kirschsafft klümpchenfrei anrühren und bis zur gewünschten Konsistenz mit dem Schneebesen einrühren, dabei aufkochen lassen. Zum Schluss die Kirschen dazugeben.

Das Kompott über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

ZUBEREITUNG MASCARPONE-CREME:

Mascarpone und Läuterzucker mit dem Schneebesen glatt rühren, dabei nicht zu stark rühren.

Die ausgedrückte Gelatine in 50 ml Sahne auflösen. Blutwurz dazugeben und unter die Mascarpone-Creme heben.

Die restliche Sahne halb steif schlagen und unterziehen.

ZUBEREITUNG SCHOKOLADENSTREUSEL:

Alle Zutaten in einer Schüssel grob vermischen, bis sich Streusel bilden.
Auf einem Backblech verteilen und für 10 Minuten in den Froster geben.
Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für 15 Minuten backen.

ZUBEREITUNG SCHWARZWÄLDER KIRSCH MIT IM GLAS

Den Biskuit in Größe der Gläser ausstechen und als unterste Schicht einlegen.
Darauf Kirschkompott verteilen. Einige Streusel daraufgeben.
Dann die Mascarpone-Creme als nächste Schicht verwenden, nochmals
Kirschkompott darauf und zum Schluss nochmals Streusel verteilen. Mit Kakao
leicht bepudern.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann.
Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck