



## „Chérie“ eine Kirsche zum Dessert

Links mit \* und <sup>1</sup> sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Silikomart MELO](#)\*, [Silikomart Truffles 5](#)\*

### Amarena Kirsch Einlage

- 5 Amarenakirschen (ca. 25 g)
- 110 g [Sauerkirschpüree](#)\*
- 1-3 Tropfen Bittermandelaromaöl
- 15 g Zucker
- 2 g [Pektin NH](#)\*
- 1 Teel Honig
- ½ Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Amarenakirschen in kleine Stücke schneiden. Das Sauerkirschpüree mit dem Honig und dem Bittermandelöl in einem kleinen Topf auf 40 Grad erwärmen. Den Zucker mit dem Pektin NH vermischen und in das Kirschpüree rühren. 1-2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Anschließend 15 Mulden der Silikomart Truffles 5 Form mit der Fruchtzubereitung füllen. Abkühlen lassen und einfrieren.

### Vanille Aufschlagganache

- 100 g Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 185 g [weiße Kuvertüre](#)\*
- 2 Bl. (3,4g) Gelatine
- 120 g kalte Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Mark der Vanillestange kurz aufkochen und anschließend über die (gehackte) Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, danach verrühren und die Gelatine darin auflösen. Mit einem Stabmixer emulgieren und dabei die kalte Schlagsahne hinzugießen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und die Ganache über Nacht, oder mindestens 6 Stunden, in den Kühlschrank stellen.

## Aufbau

Die nun durchgekühlte Vanille Aufschlagganache mit einem Mixgerät in mittlerer Geschwindigkeit wie Schlagsahne aufschlagen (nicht zu lange!) Die Ganache in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der Silikonform zu Dreiviertel füllen. Die gefrorenen Amarenakirsch Einlagen aus der Form lösen und je eine in die Mousse drücken. Mit Vanilleganache auffüllen und glattstreichen. Die Form mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht einfrieren.

## Mirror glaze ohne Kuvertüre u. Kondensmilch

- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine
- 100 g Milch
- 180 g Sahne
- 240 g Zucker
- 65 g [Glucosesirup](#)<sup>1</sup>
- 17 g Maisstärke (Maizena)
- [rote Gel Lebensmittelfarbe](#)<sup>1</sup>

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup und 180 g des Zuckers in einen Topf geben. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen und unterrühren. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 70 Grad abkühlen lassen. Dann die gut ausgedrückte Gelatine und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Glasur auf ca. 26 Grad abkühlen lassen. Dann ist sie bereit zum Gießen.

Man kann die Glasur aber auch am Vortag zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann nur noch im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen, bis sie wieder flüssig ist. Auch hier wieder zum Gießen auf 26 Grad abkühlen lassen. – *Rezept: Cedric Grolet*

## Pekancrumble

- 40 g Pekannüsse
- 40 g Mehl
- 40 g brauner Rohrzucker (der grobe)
- 40 g Butter fein gewürfelt
- 1 Prise Meersalz (Fleur de Sel)
- 25 g [Crêpes dentelles Waffelröllchen](#)<sup>1</sup>

Die Pekannüsse grob mahlen. Danach alle Zutaten bis auf die Waffelröllchen zu einem Streuselteig verarbeiten. Bei 175 Grad im Backofen goldgelb backen. Abkühlen lassen. Die Streusel dann zusammen mit den zerbrochenen Waffelröllchen im Mixer ganz kurz anmischen, um feine Streusel zu erhalten. Nicht zu lange! Der Crumble kann in einem gut verschlossenen Behälter (Marmeladenglas oder kleine Blechdose) bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden. – *Rezept: Thomas Yoshida*

## Schokoladenstängel

- [dunkle Kuvertüre 70%](#)<sup>1</sup>

Die Kuvertüre in kleinen Portionen in einem Multimixer so lange mixen, bis sie weich und formbar wie Knete ist. Mit dieser Schokoladenmasse kleine Röllchen formen. Diese werden später die Stängel der Kirschen. Bis zur Verwendung kühl aufbewahren.

## Schokoladenzweige

- Crushed Eis
- [dunkle Kuvertüre 70%](#)<sup>1</sup>

Die Kuvertüre **temperieren**. Das Crushed Eis in einen flachen Behälter füllen und leicht antauen lassen. Die Kuvertüre in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Mit der flüssigen Kuvertüre krakelige Zweige ins Eis „malen“. Diese dabei miteinander verbinden, sodass ein Zweig entsteht. Sobald die Schokolade durchgekühlt und hart ist, kann der Schokoladenzweig herausgehoben werden und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen. Die Zweige können gut vorbereitet werden und sollten bis zur Verwendung kühl gelagert werden.

Kurz vor dem Anrichten dann später mit Backkakao überpudern.

## Crispy Nut Boden

*Der Crispy Nut Boden setzt sich aus dem glutenfreien Shortbread und den weiteren Zutaten zusammen. Dieses Shortbread ist sehr zart und recht einfach zuzubereiten. Wer aber die Zeit nicht investieren möchte, kann auch auf zerstoßene Butterkekse zurückgreifen.*

## Glutenfreies Shortbread

- 45 g Butter
- 41 g gemahlene Mandeln
- 21 g Reismehl (Bioladen)
- 11 g Maisstärke
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander zu Streuseln verarbeiten. Diese 20 Minuten einfrieren. Danach auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad 20-25 Minuten goldbraun backen.

- 10 g weiße Kuvertüre
- 15 g **Nougat**<sup>1</sup>
- 5 g [Milchschokoladen Kuvertüre](#)<sup>1</sup>
- 28 g glutenfreies Shortbread (Rezept s.o. // alternativ Butterkekskrümel)
- 5 g zerbröselte **Crêpes dentelles**<sup>1</sup> (Waffelröllchen)
- 8 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Beide Kuvertüren und den Nougat im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen. Danach die restlichen Zutaten einarbeiten. Die Masse gleichmäßig zwischen zwei Schichten Backpapier 3 mm dick ausrollen (dabei sind **Teigstäbe**<sup>1</sup> hilfreich). Für 30 Minuten einfrieren. Dann Kreise mit ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen. Sie können auch am Vortag zubereitet werden. – *Rezept: Gregory Doyen*

## Fertigstellen/ Anrichten

Die Mirror glaze auf 26 Grad Verarbeitungstemperatur bringen – Die kleinen Crispy Nut Kreise bereit legen. Die gefrorenen Kirschen aus der Silikonform lösen.

*Ich empfehle immer nur 3-4 Stück zu glasieren, während die restlichen in der Form zurück ins Gefrierfach gelegt werden. Diese werden ansonsten leicht zu weich weich und lassen sich dann schwer aus der Form lösen.*

Zum Glasieren jeweils einen Holzspieß in eine Kirsche stechen und diese in die rote Mirror glaze tauchen. Kurz abtropfen lassen und dann den Boden der Kirsche sanft an einem Blatt Küchenpapier abstreifen. Die fertig glasierte Kirsche auf einen Crispy Nut Boden stellen. Den Holzspieß sanft hinausdrehen. Dabei kann ein zweiter Spieß, der die Kirsche herunterdrückt hilfreich sein, falls der Spieß zu fest drin steckt. In dieser Weise mit allen Kirschen verfahren. *Evtl. muss die Mirror glaze zwischendurch kurz nachgewärmt werden.*

Zum Anrichten etwas Pekanncrumble auf dem Dessertteller verteilen und eine kleine Mulde formen. Eine Kirsche (oder nach Wunsch natürlich auch zwei) dort hinein platzieren. Den Schokoladenstängel hineindrücken und das Dessert mit einem Kakao überpuderten Schokoladenzweig, Kräutern, Blüten und Kirsche dekorieren. Nach Wunsch mit etwas **essbarem Gold<sup>1</sup>** verzieren.

© 2021 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de> |