

Kirschenkompott mit Schokoladenrahm

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kirschenkompott:

600 g Kirschen, z. B. rote und schwarze
gemischt, entsteint

2 EL Orangensaft

1 EL Zitronensaft

1 EL Kirsch, nach Belieben

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

wenig Zimt

Schokoladenrahm:

75 g weisse Schokolade, geschmolzen

1,5 dl Rahm

Garnitur:

25 g weisse Schokolade, gehackt

1 EL Pistazien, gehackt

1 Kompott: Kirschen, Orangen- und Zitronensaft, Kirsch, Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen, 3–5 Minuten köcheln.

2 Schokolade und Rahm zusammen flaumig schlagen.

3 Kirschen und Saft in Gläser verteilen, Schokoladenrahm daraufgeben, garnieren.

INFO

■ Nach Belieben mit in Butter und wenig Zucker gerösteten Zopfwürfeln bestreuen.

