

Kirschorbet mit Mandelstreifen

Zutaten:

500 g Kirschen
frisch gepresster Saft von
2 Zitronen
4 Stängel Zitronenmelisse
125 g Zucker
100 ml Kirschsafft
250 g Sahne
50 g Butter
200 g Zucker
200 g Mandelblättchen
100 g Mehl

Zubereitung:

Für das Sorbet Kirschen waschen und entsteinen. Ein Drittel der Kirschen fein würfeln, den Rest mit dem Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Melisse abbrausen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen, fein hacken und mit den Kirschwürfeln unter das Püree rühren. In einem kleinen Topf den Zucker mit 3 EL Wasser aufkochen und goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem Kirschsafft ablöschen

und so lange kochen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Kirschpüree untermischen und die Masse abkühlen lassen. Masse in eine Schüssel füllen und in ein Tiefkühlfach stellen. 1 Stunde anfrieren lassen, umrühren. Danach alle 30 Minuten wieder umrühren, bis die Masse in 4 bis 6 Stunden cremig-fest gefroren ist.

Für die Mandelstreifen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Sahne, Butter und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen. Mandelblättchen und Mehl mit der Sahnemischung verrühren. Mandelmasse mit einem Teigschaber möglichst dünn auf dem Blech verteilen. Im Ofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Mit einem Pizzaschneider die Mandelplatte in Streifen schneiden.