

# Spekulatiusparfait mit Kirschkompott

(10 Portionen)

## Zutaten:

- 100 g Spekulatius (z. B. Gewürzspekulatius)
- ½ unbehandelte Orange
- 9 Stücke Zartbitterschokolade (à 7 g)
- 450 g Magerquark
- 1 EL flüssiger Süßstoff
- ½-1 TL Zimt
- 170 g Cremefine zum Schlagen
- 1 Glas Sauerkirschen (Konserve, 350 g Abtropfgewicht)
- 150 ml Kirschsft (Konserve)
- 1 EL Stärkemehl
- 50 ml Wasser
- Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Spekulatius grob zerbröseln und Orangenschale fein abreiben. Schokolade hacken und mit Quark und Orangenschale verrühren, Spekulatiusstücke unterheben. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken. Cremefine steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. 1 Kastenform (à ca. 1 Liter) mit Folie auslegen, Parfaitmasse einfüllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Kirschen abgießen und Saft auffangen. Stärke mit Wasser glatt rühren, mit Saft in einem Topf erhitzen, Kirschen zugeben und eindicken lassen. Parfait stürzen und mit heißem Messer portionieren. Auf Tellern anrichten und mit heißen Kirschen und Zitronenmelisse garniert servieren.

Alternative 1: Parfait in 10 Schälchen (à ca. 100 ml) füllen und ca. 3 Stunden gefrieren lassen. Schälchen mit Parfait in heißem Wasserbad kurz antauen lassen, stürzen und Parfait mit Kompott servieren.

Alternative 2: Kirschen durch die gleiche Menge Pflaumen ersetzen. Verwenden Sie dann anstelle von Kirschsft 130 ml Apfelsaft und 50 ml Wasser. Sauce mit einigen Tropfen flüssigem Süßstoff und Zimt abschmecken.