



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Topfencreme auf Kirschragout und Kaffeesahne**

### **ZUTATEN:**

#### Topfencreme:

1 kg Quark  
1 TL Kardamom  
1 TL Koriander  
1 EL Honig  
1 EL Zucker  
1 Orange

#### Kirschragout:

300 g frische Kirschen  
100 ml Portwein  
100 ml Rotwein  
50 g Zucker  
Zitrone, Mondamin, Kirschwasser

#### Kaffeesahne:

300 g Sahne  
50 g löslicher Kaffee  
Zucker, Amaretto, Zitrone

### **ZUBEREITUNG**

#### Topfencreme:

Den Quark mit den Gewürzen gut verrühren. Den Saft der Orange darunter rühren. Den angemachten Topfen dann in ein Tuch geben und über ein Sieb abtropfen lassen. So braucht man keine Gelatine und man kann trotzdem schöne Nocken abstechen.

#### Kirschragout:

Die Kirschen entkernen und halbieren. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Port- und Rotwein ablöschen und um ein Drittel einkochen lassen. Den Sud mit etwas Stärke leicht abbinden. Mit Zitrone und etwas Kirschwasser abschmecken und warm über die Kirschen geben und vermengen.



hr1-DOLCE VITA

Kaffeesahne:

Drei Esslöffel der Sahne erwärmen und darin den Kaffee und einen Löffel Zucker auflösen. Nun die kalte Sahne hinzugeben und den Kaffeeschaum mit Hilfe eines Handrührgerätes so lange schlagen bis man eine schöne, geschlagene Kaffeesahne hat.