Spekulatius-Frischkäsecreme mit Sauerkirschkompott

(Rezept für 6 Portionen)

Zutaten für die Spekulatiuscreme:

250 g	Frischkäse
200 g	Sahne
90 g	Weiße Schokolade
135 g	Spekulatius
1 Prise	Salz
1 Msp.	Zimt
1/2	Vanilleschote
1/3	Zitronen- und Orangenabrieb
	optional Tonkabohne (sparsam einsetzen)

Zubereitung:

1. 80 g Spekulatius im Standmixer fein zerkleinern - den Rest zur Seite stellen.
2. Die weiße Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen. Achtung: Die Schokolade darf nicht in Kontakt mit Wasser kommen.
3. Den Frischkäse in der Küchenmaschine glatt rühren.
4. Gewürze und Sahne zum glatten Frischkäse hinzugeben und alles mithilfe der Küchenmaschine cremig aufschlagen.
5. Den restlichen Spekulatius grob zerbrechen. Ein Drittel der Brösel in die Creme einarbeiten, die übrigen Brösel werden zum Schichten im Glas verwendet.
6. Die Creme nach Belieben nachwürzen.

Zutaten für das Kompott:

250 g	Sauerkirschen TK
120 g	Wasser
63 g	Zucker
12 g + 40 g	Speisestärke + kaltes Wasser
1/2	Vanilleschote
1 Msp.	Zimt
1/3	Zitronen- und Orangenschale
	optional süße Ingwerpaste (sparsam einsetzen)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten, außer der Speisestärke und der kleinen Wassermenge, in einen Topf geben und erhitzen.
2. Die Stärke in kaltem Wasser anrühren.
3. Sobald die Kirschen weichgekocht sind, die angerührte Stärke hinzugeben und alles unter ständigem Rühren aufkochen, so dass ein Kompott entsteht.

Die Brösel, Spekulatiuscreme und das Kompott schichtweise in Gläser füllen und mit den Bröseln als Garnitur enden. Wer möchte kann noch ein paar Spekulatius vierteln und als Dekoration einstecken. Anstelle des Kirschkompotts kann auch ein Orangen-Mandarinenkompott eingesetzt werden. Hierfür können die Kirschen im Rezept einfach durch Orangen- und Mandarinenfilets ausgetauscht werden.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!