



Kaiserschmarrn mit Kirschen und Vanille

Der Kaiserschmarrn, serviert mit Kirschen und Vanillesauce, ist das perfekte Dessert für jeden Anlass. Die Komposition aus Säure und Süsse harmonisiert und schmeckt garantiert jedem.

HAUPTSPEISE FÜR ZEHN PERSONEN

Kaiserschmarrn (IDCSI-Stufe 4)

ZUTATEN

375 g	Vollmilch
400 g	Vollrahm
1 g	Salz
1 St.	Vanilleschote, Mark ausgekratzt
300 g	Brioche, gewürfelt
350 g	Magerquark
1000 g	Vollei, frisch
75 g	Zucker

ZUBEREITUNG

Vollmilch, Vollrahm, Salz, Vanillemark und -schote sowie Zucker aufkochen. Briochewürfel zugeben und einweichen lassen. Vanilleschote entfernen und den Rest im Mixer zu einer glatten Masse pürieren und kalt stellen. Magerquark und Vollei unter die kalte Briochemasse mixen, anschliessend durch ein Passiersieb streichen, in einen Dressierbeutel geben und die eingefetteten Formen (Form für Geschnetzeltes) füllen. Mit Frischhaltefolie bedeckt im Lochblech bei 85 °C 25-30 Minuten pochieren und anschliessend kalt stellen.

Anrichten

Kaiserschmarrn aus der Form nehmen und auf einen Teller geben. Den Teller im Ofen mit Frischhaltefolie bedeckt (bei 80 °C Heissluft/40% Dampf) regenerieren. Mit dem Bunsenbrenner kurz goldgelb abflämmen. Zweierlei Kirschen dazwischen setzen, mit Vanillesauce nappieren und mit den Minzeblättern garnieren.