

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Gebackene Mandelcreme mit Kirschen

**3 Stunden 15 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

1 Packung Blätterteig. Für die Mandelcreme: 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 100 g Mandeln (gemahlen), 10 g glattes Mehl, 2 Eier, ev. 1 Schuss Rum, gehackte Pistazien, Zucker.

Für das Amarettosabayon: 1 Schuss Obers, 20 ml Weißwein, 1 Schuss Amaretto, 40 g Kristallzucker, 3 Eidotter.

Für das Kirschenragout: 600 g Kirschen, 250 ml Rotwein, 125 ml Kirschensaft, 1 Zimtstange, Schale von 1 Zitrone und 1 Orange (beide unbehandelt), 200 g Kristallzucker.

Zum Anrichten: einige schöne große Kirschen, etwas Rohmarzipan.

### Zubereitung

Für die Mandelcreme Butter schaumig schlagen. Nach und nach Staubzucker, Mandeln und das Mehl einrühren. Die Eier einrühren. Zum Schluss den Rum einarbeiten.

Aus dem Blätterteig 4 Scheiben mit 12 cm Durchmesser und 4 Scheiben mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Metallringe (ca. 8 cm Durchmesser) mit den größeren Scheiben auslegen. Die Mandelcreme einfüllen und mit den kleinen Blätterteigscheiben abdecken. Im Backrohr bei 200-220 °C Ober- und Unterhitze 10 bis 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Deckel abschneiden. Die Creme mit Zucker bestreuen und bei 230 °C Oberhitze karamellisieren. Abschließend mit gehackten Pistazien bestreuen.

Die Kirschen entkernen. In einem Topf Zucker karamellisieren, mit Rotwein und Kirschensaft aufgießen und die Kirschen dazugeben. Die Zimtstange sowie etwas Orangen- und Zitronenschale zugeben und aufkochen lassen. Etwa ein Drittel der Menge durch ein Sieb passieren und als Bindung in das Kirschenragout einrühren. Etwa 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Für das Amaretto-Sabayon die Eidotter mit Zucker, Weißwein und Amaretto über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Für eine cremigere Konsistenz einen Schuss Obers zugeben und weiterschlagen.

Für die Marzipan-Kirschen den unteren Teil der Kirschen mit einem kleinen Messer wegschneiden. Mit einer Pinzette den Kern von unten entfernen und das entstandene Loch mit Hilfe eines kleinen Parisienneausstechers mit Rohmarzipan füllen.

Die Mandeltörtchen auf Tellern anrichten, das Kirschenragout und das Sabayon darauf verteilen. Die Deckel wieder daraufsetzen. Mit Marzipan-Kirschen dekoriert servieren.