

Schokobecher mit Kirschen und Affogato al caffè

Zutaten für den Schokobecher (für 6 Personen):

- 200 g (aus dem Glas mit Saft) Sauerkirschen
- 2 EL Zucker
- 1 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 0,5 Stange Vanille
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Portwein
- 1 Glas Schokoladencreme
- 150 ml süße Sahne
- 250 ml Espresso
- 6 Kugeln Vanille-Eis
- 0,5 Tafel (60-70 % Kakaoanteil) Edelbitterschokolade

Kirschsafft und Früchte trennen. Zucker in einen Topf geben und karamellisieren. Den Kirschsafft hinzugießen und aufkochen lassen. Zimt, Sternanis, das ausgekrazte Vanille-Mark und die Schote dazugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und die Kirschen hinzufügen. Mindestens 30 Minuten - ohne zu kochen - im Sud ziehen lassen. Zum Schluss Balsamico und Portwein unterrühren.

Den Espresso kochen. Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen.

Die Innenränder von halbhohen Gläsern mit der Schokoladencreme ausstreichen. Je 1 Kugel Eis, etwas Sahne und 1 EL Kirschen mit Sud hineingeben. Etwas ausgekühlten Espresso hinzufügen und alles mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Zutaten für Espresso mit Eis (Affogato al caffè):

- 6 Tassen Espresso
- 6 Kugeln Vanille-Eis
- geraspelte Schokolade
- 6 EL geschlagene Sahne

Je 1 Eiskugel und nach Geschmack etwas Sahne in Tassen füllen. Den Espresso um das Eis gießen. Wer mag, gibt noch geraspelte Schokolade darüber. Sofort servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 08.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen