

Cynthia Barcomi
Kirsch-Eisparfait-Sandwiches

Freitag, 5. Juli 2024
Rezept für ca. 14 Stück

Zutaten:

Für das Kirsch-Gefrorene

1,5 EL	Speisestärke
4 EL	Wasser oder Saft von den TK-Kirschen
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
350 g	Kirschen, entsteint (frisch oder TK, aufgetaut und abgetropft)
400 g	gesüßte Kondensmilch, kalt
200 g	griechischer Joghurt
400 g	Sahne

Für die Cake-ies

125 ml	Hafermilch oder Milch
1 TL	Essig
150 g	Apfelmus
100 ml	Pflanzenöl
1 EL	Vanilleextrakt
125 g	brauner Zucker
175 g	Weizenmehl, Type 405
60 g	ungesüßtes Kakaopulver, gesiebt
1 TL	Natron
1 TL	Backpulver
½ TL	Salz

Zubereitung:

1. Speisestärke mit dem Wasser (oder Abtropfsaft) klumpen frei vermischen.
2. Stärkemischung zusammen mit den Kirschen, dem Zucker und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Dann etwa 1 Minute kochen lassen, bis die Flüssigkeit eindickt. Die angegedickten Kirschen vor der weiteren Verwendung vollständig abkühlen lassen.
3. Eine Terrinen- oder Kastenform (gefrierfähig) (11 cm x 29 cm, ca. 2 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Dabei darauf achten, dass etwa 8 cm Folie an den Seiten überhängt. Das erleichtert später das Herausnehmen.
4. In einer großen Schüssel, die Kondensmilch mit dem Joghurt vermengen.
5. In einer weiteren großen Schüssel die kalte Sahne schlagen, bis sie steif und luftig ist.
6. Die Kondensmilch-Joghurt-Mischung unter die Schlagsahne heben. Die Masse mit den erkalteten angegedickten Kirschen marmorieren und in die vorbereitete Form füllen, abdecken und mindestens 5 Stunden (besser über Nacht) in die Gefriertruhe geben.
7. Für die Cake-ies die Hafermilch oder Milch in einem Messbecher oder hohen Gefäß mit Essig, Apfelmus, Öl und Vanille-Extrakt verquirlen.
8. In einer großen Schüssel Zucker, Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die flüssigen gemischten Zutaten dazugeben und alles gut verrühren, aber nicht zu lange bearbeiten.
9. Den Teig in einen luftdicht schließenden Behälter geben und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
11. Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Eiscremeportionierer oder einem Esslöffel Teigportionen abstechen und mit 5 cm Abstand auf dem Blech verteilen.
12. Im vorgeheizten Ofen die Kekse 11 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind und auf Fingerdruck leicht zurückfedern.

13. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kekse auf dem Backblech 10 Minuten abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

14. Das Semifreddo aus der Form nehmen. In 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit zu einem 7 cm runden Kreis ausstechen.

15. Jeweils einen Eis-Kreis zwischen 2 Kekse geben, eventuell in Klarsichtfolie wickeln und bis zum Verzehr ins Gefrierfach stellen.