Gestürzte Karamellcreme an eingelegten Dörrzwetschken

50—60 Min

Zubereitung

1. Für die Dörrzwetschken Rotwein, Portwein, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen und einkochen lassen. Die Gewürze zugeben und weiter einkochen lassen. Dann die Dörrzwetschken in ein sauberes Einmachglas füllen, verschließen und auskühlen lassen. Bis zum Servieren kühl lagern.
2. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen. Die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen, unter die Karamellmasse rühren und gemeinsam nochmal aufkochen lassen. Anschließend die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
3. Eigelb schaumig aufschlagen und die heiße Zuckermasse über die Eigelbmasse gießen. Dann die ausgedrückte Gelatine und Crème fraîche ebenfalls einrühren. Die Mischung über eine Schüssel mit Eiswasser stellen und kalt rühren.
4. Das Eiweiß mit dem Zucker sowie das Obers mit Zimt und Vanillezucker aufschlagen. Eiweißmasse und geschlagenes Obers unter die Karamellmasse heben. Anschließend die Creme auf sechs kleine Formen (100-150ml) verteilen und für einige Stunden kalt stellen.
5. Für das Anrichten die Creme aus den Formen stürzen und mit den Dörrzwetschken garnieren und genießen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

250 ml	Milch
130 g	Zucker
6 Stk.	Gelatineblätter
120 ml	Wasser
3	Eidotter
2	Eiweiß
50 g	Crème fraîche
300 ml	Schlagobers
40 g	Kristallzucker
1 TL	Vanillezucker Bourbon
0.5 TL	Zimt gemahlen

Für die Dörrzwetschken

300 g	Dörrzwetschken, entsteint
300 ml	Portwein, rot
300 ml	Rotwein
100 g	Zucker
100 g	Honig
1 TL	Orange, getrocknet
3 Stk.	Nelken ganz
2 Stk.	Zimt ganz
2 TL	Vanillezucker Bourbon
1 TL	Honiglebkuchen Gewürzmischung