

Marianne Frielingsdorf präsentiert ein erfrischendes Gericht für heiße Tage:

Kirsch-Kaltschale mit Beeren

(für 2 Personen)

400g dunkle Kirschen
100g Erdbeeren oder gemischte Beeren
2 EL Zucker
130ml Wasser
1 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
Frische Beeren als Deko

Die Kirschen entsteinen, grob zerkleinern und mit 100 ml Wasser und dem Zucker 10 Minuten köcheln lassen. Daraufhin die Fruchtmasse mit dem Passierstab zerkleinern und mit der Stärke, die in ca. 30ml Wasser angerührt wurde, aufkochen.

Die geputzten, zerkleinerten Erdbeeren in das heiße Kirschmus geben und gut verrühren, abkühlen lassen. Alles für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Kaltschale sieht besonders lecker aus, wenn sie auf einem großen tiefen Teller angerichtet wird. Garniert mit unterschiedlichen frischen Beeren, einem Minzeblatt oder Blätter der Süßdolde, sieht es sehr schmackhaft aus. Dazu eine Kugel Vanilleeis, etwas Sahne oder einen Schuss Vanillesauce und der Fruchtetraum ist fertig.