

Dessert

Baileyschaum mit Beerenkompott und Schokocookies

Zutaten:

50 ml Baileys
100 ml Sahne
2 St. Eigelb
50 g Zucker
150 ml Portwein, hell
200 g Beeren TK
0.1 Bund Minze, frisch
80 g Schokocookies
1 St. Zimtstange
Sternanis
Nelken
0.2 St. Vanilleschote
1 St. ISI-Kapseln

Zubereitung:

Vanilleschote auskratzen und mit 50g Zucker, Eigelb und dem Baileys im Wasserbad zur Rose abziehen. Zusammen mit der Sahne in einen Siphon füllen und kaltstellen. Für das Kompott die Beeren halbieren und beiseite stellen. Den restlichen Zucker in einer Pfanne erhitzen bis er komplett flüssig ist und eine rotbraunliche Farbe hat. Mit Portwein ablöschen und zusammen mit den Gewürzen auf $\frac{1}{4}$ einreduzieren. Schokocookies in ein Küchentuch geben und mit einem Fleischklopfer klein klopfen. Nun in einem bauchigem Glas Cookies, Baileyschaum und Beerenkompott aufeinander schichten und mit Minze garnieren.