



## SCHOKOLADEN-EISSTOLLEN MIT KROKANT UND GLÜHWEINKIRSCHEN

Zutaten für 10 Personen

### Zubereitung

Für den Krokant die Mandelblättchen und die Pistazienkerne mit 150 g Zucker in einer Pfanne bei milder Hitze unter ständigem Rühren einige Minuten karamellisieren. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen und abkühlen lassen. Zwei Drittel des Krokants mit den Fingern zerbröckeln. Den Rest mit einem zweiten Blatt Backpapier belegen und mit dem Nudelholz grobkörnig zerkleinern, gut verschlossen aufbewahren.

Inzwischen die weiße Kuvertüre klein hacken. Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre hineingeben. Kurz stehen lassen, dann alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der warmen Schokomilch auflösen, lauwarm abkühlen lassen.

Für das Parfait die Eigelbe und die Eier mit 1 EL Zucker, Stollengewürz und Vanillemark hell-schaumig schlagen. Die restlichen 60 bis 70 g Zucker mit 2 EL Wasser zu klarem Sirup köcheln. Kochend heiß unter die Eigelbmasse rühren und alles im heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen, dabei 80°C nicht überschreiten. Vom Wasserbad nehmen und im eiskalten Wasserbad kalt rühren.

Die Gelatine-Schoko-Milch einrühren und die Creme kalt rühren, bis sie zu binden beginnt. Die geschlagene Sahne mit dem zerbröckelten Krokant unterziehen und alles mit Orangenlikör abschmecken. Eine Stollenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Eismasse hinein füllen und mehrere Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Für die Glasur die Kuvertüre mit dem Öl im heißen Wasserbad schmelzen. Den Eisstollen aus dem Tiefkühlfach nehmen, den übrigen Krokant gleichmäßig aufstreuen und mit der Handfläche andrücken. Das Parfait mithilfe der Folie aus der Form auf den Krokantboden stürzen, die Folie abziehen und die Oberfläche mit der flüssigen Schokolade einstreichen. Bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Stärke mit wenig Rotwein glatt rühren. Den restlichen Rotwein mit Portwein, Zucker, Anis, Zimtstange, Gewürznelke, Vanilleschote, Ingwer und Orangenschale aufkochen. Die Stärke in den heißen Sud geben, bis dieser leicht sämig bindet, 2 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Kirschen dazugeben und einmal aufkochen. Vom Herd ziehen und mit Kirschwasser und Honig verfeinern.

Den Stollen in Scheiben schneiden und auf Dessertteller setzen, mit Puderzucker bestäuben und die Kirschen daneben verteilen.

### Für den Schokoladen-Eisstollen

- 75 g Mandelblättchen
- 75 g Pistazienkerne
- 230 g Zucker
- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 ml Milch
- 2 Blatt Gelatine
- 2 Eigelb
- 2 Eier
- 1 geh. TL Stollengewürz  
(ersatzweise Lebkuchengewürz)
- Mark von 1 Vanilleschote
- 350 g geschlagene Sahne
- 3 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)
- 50 g Vollmilchkuvertüre
- 1–2 EL Öl
- Puderzucker zum Bestäuben

### Für die Glühweinkirschen

- 350 g entsteinte Sauerkirschen  
(aus dem Glas)
- 1–2 TL Speisestärke
- 200 ml Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 40 g Zucker
- 1 ganzer Sternanis
- ½ Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- ½ ausgekratzte Vanilleschote
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 Streifen unbehandelte  
Orangenschale
- 2 cl Kirschwasser
- 1 TL Honig

### Unsere Weinempfehlungen

ERBEN® Auslese  
edelsüß

oder

ERBEN® Spätburgunder  
lieblich

