

## Dessert Whisky-Tiramisu mit Amaretto-Kirsch-Sauce

### Rezeptteil 2 von 2 Amaretto-Kirsch-Sauce

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
150 ml	Kirschen im Glas
50 g	Zucker
20 ml	Amaretto
50 ml	Rotwein
	Salz
	Zimt
	Butter - kalt

### Vorbereitung

1. Die Kirschen mit Saft durch ein Sieb gießen und beides getrennt aufheben.

### Zubereitung

**Kochfeld Stufe 8:** Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren. Den Zucker in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. Goldbraun schmelzen lassen. Mit Amaretto und Rotwein ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker wieder löst.

Den Saft der Kirschen und eine Prise Salz hinzu geben und weiter einkochen.

Wenn die Sauce genug eingedickt ist, das Kochfeld ausschalten, etwas Butter einrühren und die Kirschen hinzu geben.