



1. Mos fetaen med en dejskraber i en skål, til den er så jævn som muligt. Tilføj flødeost, sukker og citronskal, og mos det hele sammen. Tilsæt fløden, og rør så cremen sammen med et håndpiskeris, til den er tyknet nok til at holde faconen. Lad den trække i køleskabet, til den skal bruges.
2. Forvarm ovnen til 180° på varmluft.
3. Gør nu smuldredejen klar: Gnid med fingrene hasselnødder, smør, mandelmel og sukker sammen i en skål, til blandingen har konsistens som rasp. Rør sesamfrø og salt i, og spred blandingen ud på en bageplade. Bag den i 12 minutter, til den er gylden.
4. Kog kompotten: Kom kirsebær, sukker, stjerneanis og appelsinskal i en mellemstor kasserolle, og bring det hele i kog ved middelhøj varme. Lad det simre i 10-15 minutter, til kompotten er tyknet let (den vil tykne yderligere, når den køler af). Lad den køle af til stuetemperatur. Kasser stjerneanis og appelsinskal.
5. Læg en stor skefuld creme i hver skål, når desserten skal serveres, og drys halvdelen af smuldredejen over. Fordel dernæst kompotten ovenpå, og rund af med endnu et drys smuldredej. Dryp olivenolien over inden servering.