

FRISCHKÄSE-KIRSCH-DESSERT

Zutaten

200gr Frischkäse
1 Becher Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
50gr Zucker
400gr Kirschen, entsteint
2 EL Zucker für den Krokant
25gr Butter für den Krokant
100gr Mandeln für den Krokant

Zubereitung

Zuerst wird der Krokant vorbereitet. Dazu den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Butter unterziehen und die Mandeln hineinrühren. Das ganze sollte nicht zu dunkel werden, da es sonst bitter schmeckt. Fertigen Krokant beiseite stellen.

Anschließend den Frischkäse mit einem halben Becher Sahne und dem Zucker glattrühren. Die andere Hälfte Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit dem glatt gerührten Frischkäse vermischen. Diese Masse schichtweise mit den entsteinten Kirschen und dem Krokant in hohe Gläser (z.B. Grog-Gläser) füllen. Mit Krokant als oberster Schicht aufhören. Das Dessert sollte ca. 2 Stunden kühl gestellt werden.

