Amaretto-Kirschbecher

Das Rezept von dem Amaretto-Kirschbecher lässt sich wunderbar für Gäste vorbereiten und ist ausschließlich für Erwachsene zum Verzehr geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

250 g	Mascarpone
250 g	Topfen
200 ml	Schlagobers
75 g	Zucker
1 Glas	Kirschen (370g ATG)
Nach Belieben	Amaretti (Kekse)
Nach Belieben	Amaretto

Zubereitung

1. Für den **Amaretto-Kirschbecher** zuerst die Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

2. Dann die Kirschen in eine Schüssel geben und nach Belieben mit dem Amaretto marinieren bzw. in dem Amaretto ziehen lassen.

3. Nun den Mascarpone, mit dem Topfen und dem Zucker gründlich verrühren.

4. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

5. Jetzt die Creme in 2 Hälften teilen.

6. In eine Hälfte ca. 8 EL Kirschsaft (von dem Glas) unterrühren.

7. Anschließend in die zweite Hälfte ca. 2 EL Amaretto unterrühren.

8. Nun die marinierten Kirschen erneut über einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Amaretto auffangen.

9. Als nächstes nach Belieben Amarettini kurz in den aufgefangenen Amaretto-Sud tunken und in ein Glas oder in eine Schale geben.

10. Dann etwas von der rötlichen Kirsch-Creme darauf verteilen.

11. Anschließend nach Belieben marinierten Kirschen und danach wieder getränkte Amarettini darauf verteilen.

12. Letztendlich etwas von der weißen Amaretto-Creme auf die Amarettini geben und bis zum Verzehr ca. 2 Stunden kühl stellen. Wer die Amarettini komplett weich haben möchte, sollte die Creme länger bzw. über Nacht durchziehen lassen. Da die Creme sehr mächtig ist, ergibt die Menge ca. 5-6 Portionen.

Tipp

Das Dessert vor dem Servieren mit einem Amarettini, einer Kirsche und einem Zitronenmelissen-Blatt dekorieren.