Glühweinkirschen-Cremedessert

Dieses Glühweinkirschen-Cremedessert ist ein weihnachtliches Dessert im Glas. Abwechselnd in Gläser geschichtet und mit Schokoraspeln verfeinert, entsteht ein festliches Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Glas	Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)
200 ml	Glühwein
1 EL	Speisestärke (gehäuft)
250 g	Magertopfen
250 g	Mascarpone
50 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
100 g	Vollmilch
1 TL	Zimt
1 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
50 g	Schokoraspeln (zum Garnieren)

Zubereitung

1. So gelingt das **Glühweinkirschen-Cremedessert**. Zuerst die Sauerkirschen durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Speisestärke mit etwa 3 EL Glühwein glatt rühren. Den restlichen Glühwein in einem kleinen Topf aufkochen. Die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit eindickt. Anschließend die abgetropften Sauerkirschen vorsichtig unterheben. Das fertige Glühweinkirschen-Kompott vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Dessertcreme **Mascarpone**, Magertopfen, Feinkristallzucker, Vanillezucker, Vollmilch, gemahlenen Zimt und frisch abgeriebene Zitroneschale in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zu einer glatten, cremigen Masse verrühren.

3. Nun die Creme und die ausgekühlten Glühweinkirschen abwechselnd in vier Dessertgläser schichten. Die letzte Schicht nach Belieben mit Creme oder Kirschen abschließen. Die Zartbitterschokolade fein raspeln und das Dessert direkt vor dem Servieren großzügig damit bestreuen.

Tipp

Das Glühweinkirschen-Cremedessert schmeckt gut gekühlt besonders köstlich. Du kannst es bereits einige Stunden vorher vorbereiten und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. So ist der Weihnachtsnachtisch auch ideal für ein festliches Menü.