# Kirsch-Dessert im Glas

Das köstliche Kirsch-Dessert im Glas hat nicht nur optisch was zu bieten, sondern schmeckt auch besonders schmackhaft.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Kirschen |
| 150 g | Mandelkekse |
| 5 EL | Marsala |
| 250 g | Magertopfen |
| 250 g | Mascarpone |
| 1 EL | Staubzucker |
| 1 Stk. | Bio-Zitrone (Saft davon) |
| | Zitronenabrieb |
| | Minzeblätter |

## Zubereitung

1. Für das köstliche Kirsch-Dessert im Glas zuerst die Kirschen gründlich waschen und abtropfen lassen. Anschließen die Kirschen entsteinen.

2. Die Mandelkekse mit der Hälfte vom Marsala beträufeln. Die andere Hälfte mit Mascarpone, Magertopfen, Zitronenschale, Zitronensaft und Staubzucker zu einer glatten Creme rühren.

3. Gläser bereitstellen und den Boden mit der Creme bedecken, Mandelkekse und Kirschen darüber schichten. Als Abschluss eine Haube aus der Mascarpone-Topfen-Creme darauf geben und mit einem Mandelkeks und Minzeblatt dekorieren.

## Tipp

Sollten keinen frischen Kirschen zur Verfügung stehen einfach Kirschen Kompott verwenden.