

Kirsch-Dessert

Das Kirsch-Dessert im Glas mit köstlicher Creme wird deine Lieben gefallen. Das sommerliche Dessert-Rezept ist ein wunderbarer Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

450 g	Kirschen
1 EL	Zucker
0.5 TL	Vanilleextrakt
1.5 TL	Speisestärke
1 EL	Kaltes Wasser
250 g	Schlagobers (Sahne)
2 EL	Staubzucker
500 g	Magertopfen (Magerquark)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für das **Kirsch-Dessert** die Kirschen zuerst waschen und anschließend entsteinen. Das funktioniert am besten mit einem Kirschkernheber oder einfach auch mit einem kleinen Messer. Zusammen mit Zucker in einem Kochtopf erhitzen. Circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
2. Die Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren. Zu den Kirschen geben, Vanilleextrakt zugeben und verrühren. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
3. Für die Topfen-Creme das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. In einer weiteren Schüssel den Magertopfen mit Staubzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft cremig rühren.

4. Das Schlagobers vom Kühlschrank nehmen, und unter die Topfenmasse heben. Die Creme für weiter 15-30 Minuten im Kühlschrank anziehen lassen.
5. Abschließend abwechselnd die Creme und Kirschen in Gläser schichten. Als Abschluss mit Kirschen und Schokoladenspäne garnieren.

Tipp

Das Kirsch-Dessert kann man nach Belieben auch mit gerösteten Mandelblättchen oder Krokant dekorieren.