# Kirschcreme-Dessert

Das Kirschcreme-Dessert im Glas gelingt in einfachen Schritten. Der süße Nachtisch begeistert mit seiner cremig-fruchtigen Konsistenz!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Kirschen |
| 1 EL | Feinkristallzucker |
| 1.5 TL | Speisestärke |
| 1 EL | Kaltes Wasser |
| 250 g | Magertopfen |
| 250 g | Griechischer Joghurt |
| 250 g | Schlagobers |
| 2 EL | Staubzucker (Puderzucker) |
| 1 TL | Vanilleextrakt |
| 1 Spritzer | frisch gepresster Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Für das **Kirschcreme-Dessert** die Kirschen waschen, entsteinen und mit Feinkristallzucker in einem kleinen Topf erhitzen. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Speisestärke mit kaltem Wasser glatt rühren, unter die Kirschen mischen und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

2. Das Schlagobers steif schlagen und kühl stellen. Den Magertopfen mit Joghurt, Staubzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft cremig rühren. Danach das gekühlte Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Dessert-Creme für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank anziehen lassen. In Gläser abwechselnd Kirschkompott und Topfencreme schichten. Das Kirschcreme-Dessert bis zum Servieren kühl stellen.

## Tipp

Einige Schokoladenraspeln und die Creme rühren. Für Erwachsene kann man das Kirschkompott mit einem Spritzer Kirschlikör oder Amaretto verfeinern.