

Kirschen- Schichtdessert

Zutaten

- Ca 200 g Butterkekse oder Amarettini
- 250g-300 g Mascarpone
- 250 g Topfen
- 1 EL Honig
- Staubzucker nach Geschmack
- Vanillezucker
- ¼ l Schlagobers
- Saft einer Orange
- Zitronenzesten oder Zitronenverbene
- 300g entkernte reife Kirschen



Zubereitung

Die Kekse grob zerkleinern. Die Hälfte der Kirschen mit dem Pürierstab zerkleinern, die andere Hälfte halbieren und mit Orangensaft und Vanillezucker aromatisieren. Mascarpone, Topfen mit Honig, Zucker, Vanillezucker und Zitronenzesten oder fein geschnittene Zitronenverbene verrühren und das cremig geschlagene Schlagobers untermengen.

In Gläser eine Schicht Kekse geben (man kann diese mit Orangensaft oder mit Amaretto beträufeln) – danach eine Schicht Creme und eine Schicht Kirschmus. Dann wieder eine Schicht Kekse, dann Creme,...bis das Glas zu 2/3 voll ist. Mit einer Kirsche und den Keksbrösel vollenden.

Das Rezept stammt von der Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer.