Schichtspeise mit Knusperzwieback

Dessert » Creme-Dessert » Mascarpone

Zutaten (4 Personen)

» 1 Glas Kirschen (sauer)
» 5 EL Zucker
» 2 TL Stärke
» 50g Zwieback/bäcke
» 2 EL Butter/Margarine
» 125g Schlagsahne
» 125g Mascarpone
» 150g Vollmilchjoghurt
» 1/2 TL Zimt

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Saft und 1EL Zucker aufkochen. Speisestärke mit 3-4EL kaltem Wasser glatt rühren, in den kochenden Saft rühren und unter Rühren ca. 1min kochen. Kirschen unterheben. Kompott auskühlen lassen.

2. Zwieback fein mahlen. 2EL Zucker in einem Topf karamellisieren. Topf vom Herd nehmen, zuerst Butter, dann Zwiebackbrösel unterrühren. Bröselmasse auf ein Stück geölte Alufolie geben. Auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Joghurt und 2EL Zucker verrühren. Mit gemahlenem Zimt abschmecken. Sahne unterheben. Ca. 30min kalt stellen. Karamell-Zwiebackbrösel, Mascarponecreme und Kirschkompott in vier Gläser schichten.

Nährwerte: 470kcal/E5g/F28g/KH46g pro Portion

angelegt am: 06.05.2005 Rezept-Nr: 1911

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke