Kirsch-Dessert mit Krokant

Dessert » Creme-Dessert » Frischkäse

Zutaten (4 Personen)

» 120g Zucker
» 3 EL Butter/Margarine
» 100g Mandelsplitter
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 100ml Milch
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 100ml Schlagsahne
» 1 Pk. Sahnesteif
» 1 gr. Glas Kirschen (sauer)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Krokant 60g Zucker in einer Pfanne bei schwacher Hitze unter Rühren karamellisieren lassen, die Butter unterziehen und die Mandeln einrühren. Den Zucker nicht zu dunkel werden lassen, da er sonst bitter schmeckt. Den Topf sofort vom Herd nehmen. Die Masse auf Backpapier gießen, verstreichen und erkalten lassen. Danach in Stücke brechen.

2. Frischkäse mit der Milch, dem restlichen Zucker und Vanillinzucker glatt rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit dem Frischkäse mischen. Kirschen abtropfen lassen.

3. Frischkäse schichtweise mit Sauerkirschen und Krokant in Gläser füllen. Ca. 2 Stunden kühlen.

Nährwerte: 590kcal/E12g/F31g/KH60g pro Portion

angelegt am: 20.08.2006 Rezept-Nr: 2133

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