

# 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