

Amaretto - Creme mit Kirschen

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
2 EL Zucker
200 g Schlagsahne
2 EL Rum
2 EL Vanillepuddingpulver
150 ml kalte Milch
10 g Fertiggelatine/Sofortgelatine
150 g Magerquark
1 Päckchen Vanillezucker
50 ml Amaretto
2 EL Vanille – Soßenpulver



Zubereitung:

- Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen.
- Zwei Drittel des Saftes mit dem Zucker aufkochen lassen.
- Restsaft, Puddingpulver und Rum verrühren.
- Gerührte Mischung unter den kochenden Saft rühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Kompott in eine Schüssel geben und die Kirschen unterheben.
- Abkühlen lassen.
- Vanillesoßenpulver mit der Milch anrühren.
- Soße, Quark, Amaretto und Vanillezucker gut verrühren.
- Sahne mit Gelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkcreme heben.
- Creme in Dessertschälchen oder Gläser füllen.
- Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
- Vor dem Servieren das Kirschkompott auf die Creme geben.