

Baileys - Creme

Zutaten für 6 Personen:

400 g Schmand
350 g Mascarpone
100 g Puderzucker
150 ml Baileys Likör
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen
Schokoladenstreusel (-blättchen)

Zubereitung:

- Kirschen gut abtropfen lassen.
- Schmand mit Mascarpone verrühren.
- Puderzucker, Vanillezucker und Likör unterrühren.
- Kirschen auf 6 Dessertgläser (-schälchen) verteilen.
- Creme auf die Kirschen geben.
- Mit einer Kirsche und Schokoladenstreusel garnieren.
- Etwa eine Stunde kühl stellen.

