



KIRSCHTRAUM

für 8 Personen

Zutaten

150	g	Löffelbiskuits
4	EL	Amaretto oder Kirschwasser
6	EL	Kirschsafft
1	kl. Glas	Schattenmorellen, entsteint, abgetropft (370 ml)
250	g	Magerquark
250	g	Mascarpone (oder Frischkäse)
1/8	l	Milch
3	EL	Honig
		Kakao

Zubereitung

1. Ein längliches rechteckiges Gefäß mit Löffelbiskuits auslegen und mit Amaretto und Kirschsafft beträufeln.
2. Kirschen pürieren und darauf verteilen.
3. Quark mit Frischkäse, Milch und Honig mit dem Rührgerät aufschlagen.
4. Quarkcreme über das Kirschsafft streichen, kühl stellen und durchziehen lassen.
5. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!