



Amarettoschaum mit Vanille-Sauerkirschen

das super schnelle Rezept

- 1 P. Dr. Oetker Paradies-Creme
- 3 Eßlöffel Zucker zusätzlich
- 1 kleine Packung Mascarpone
- 1 P. Löffelbiscuits (nur eine Lage aus einer Packung verwenden)
- 1 kleines Gläschen oder eine Miniaturflasche. Amaretto
- 1 P. Krokant

- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 Glas Sauerkirschmarmelade (nur Marmelade mit zerkleinerten Fruchtstücken verwenden)
- 2 P. Dr. Oetker Vanillezucker

Zubereitung der Creme:

1 P. Löffelbiscuits in Stückchen brechen und mit Amaretto beträufeln. (diese dürfen nicht zu durchweicht sein, sondern müssen noch etwas knackig bleiben)

Mascarpone und Paradies Creme mit angegebener Menge Flüssigkeit plus 3 Eßlöffel Zucker mit dem Mixer verquirlen. Sollte die Creme zu dickflüssig sein noch etwas Milch oder süße Sahne darunter rühren. Die Creme sollte sehr leicht sein.

Dann die zerbröselten, mit Amaretto beträufelten Biscuitstückchen und die Hälfte des Krokantes darunter heben. Die Masse in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren dann die 2. Hälfte des Krokantes darüber streuen.

Sauerkirschen vorher zubereiten

Sauerkirschen abgießen und sehr gut abtropfen lassen - zur Seite stellen.

Den Saft in einen Topf geben, dann kurz und stark aufkochen dann die Konfitüre darunter mischen und kurz weiter kochen.

Von der Kochstelle nehmen und 2 P. Vanillezucker darunter rühren. Kirschen in die Flüssigkeit geben und in eine Schüssel füllen. Evtl. kalt stellen.

Schon ist alles fertig!!! Sie können dann die Kirschen lauwarm, oder kalt zu den Portionen geben. Es kommt darauf an, wann Sie das Dessert anbieten.

Sie werden sehen die Creme ist ein Traum!