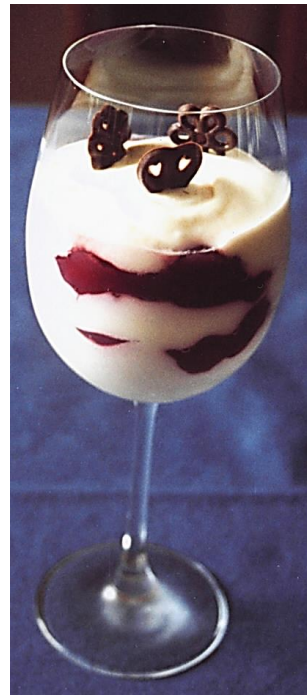


Ricotta - Kirsch - Creme

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
50 g Zucker
60 g Schokoladenstreusel
15 g Speisestärke
500 g Ricotta
100 ml Eierlikör
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
200 g Schlagsahne



Zubereitung:

- Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
- 6 EL vom aufgefangenen Kirschsafft mit der Stärke verrühren.
- Den restlichen Saft mit 15 g Zucker zum Kochen bringen.
- Stärkemischung einrühren.
- Die Kirschen zugeben und abkühlen lassen.
- Ricotta, Restzucker, Likör und Gelatinepulver verrühren.
- Schokostreusel ebenfalls einrühren.
- Die steif geschlagene Sahne unterheben.
- Kirschkompott in Dessertschälchen füllen.
- Creme auf die Kirschen geben.
- Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
- Mit Kirschen und/oder Schokostückchen garnieren.