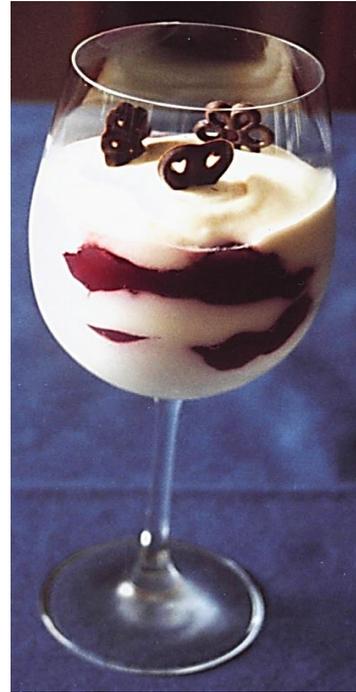


Kirschcreme mit Eierlikör

Zutaten:

350 g Sahnequark
200 g Schlagsahne
1 Glas Sauerkirschen
2 EL Speisestärke
80 g Zucker
50 ml Eierlikör
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif



Zubereitung:

- Kirschen mit Saft in einem Topf erhitzen.
- Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren.
- Stärke mit 40 g Zucker unter die Kirschen rühren.
- Alles zusammen aufkochen.
- Danach abkühlen lassen.
- Quark mit Restzucker, Vanillezucker und Eierlikör verrühren.
- Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Quarkmasse heben.
- Quarkcreme und Kirschen abwechselnd in vier Weißweingläser schichten.
- Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Mit Schokostreusel garniert servieren.