

Kirschcreme mit Krokant

Für zwei Personen

200 g Frischkäse	200 g Kirschen	50 g Mandelsplitter
5 g Butter	1 Päck. Vanillezucker	1 Päck. Sahnesteif
250 ml Sahne	120 g Zucker	

Den Frischkäse gemeinsam mit 100 Gramm Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Danach die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und anschließend unter den Frischkäse heben. Nun die Kirschen abtropfen lassen und in eine Dessertschale geben. Danach die Frischkäsecreme darauf verteilen. Für den Krokant die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Danach den übrigen Zucker und die Mandeln dazu geben und kross anbraten. Im Anschluss die Mandelsplitter abkühlen lassen und auf der Crème verteilen. Die Kirschcreme mit dem Krokant auf einem Teller anrichten und servieren.

Thorsten Jeromin am 05. Dezember 2012