

Kirsch-Törtchen

Für zwei Personen

Für die Kirsch-Törtchen:

1 Zitronen-Abrieb	60 g TK-Kirschen	4 Scheiben Toastbrot
125 g Quark (40%)	80 ml Schlagsahne	3 EL Kirschsafft
1 EL Kirschwasser	1 TL Rum (40%)	2 Walnusskerne
1 Päckchen Vanillezucker	1 EL Puderzucker	

Die tiefgekühlten Kirschen auftauen.

Für die Kirsch-Törtchen Vanillezucker und Puderzucker mit Schlagsahne steif schlagen.

Zitronenschale abreiben und dazugeben. Quark unterheben, Masse in den Kühlschrank stellen.

Kirschen in Rum einlegen. Kreise aus Toastbrot-Scheiben ausstechen, mit Kirschsafft und Kirschwasser beträufeln. Quarkcreme auf zwei Toastscheiben streichen und mit Kirschen belegen,

weitere zwei Toastscheiben mit Quarkcreme bestreichen und die Kirschen damit abdecken. Die

Oberseiten der Törtchen mit Kirschsafft und Kirschwasser beträufeln und mit Creme abdecken.

Die Kirsch-Törtchen auf einen Teller anrichten, mit Walnuss und Zitronenabrieb garnieren und

servieren.

Megi Balzer am 11. Februar 2016