

# Kirsch-Tartelette mit Cashew-Krokant

**Für zwei Personen**

**Für die Kirsch-Tartelette:**

75 g Kirschen	3 Kakaokekse	25g Butter
100 ml Kirschsafte	250 ml Schlagsahne	100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
1 Vanilleschote		

**Für den Cashew-Krokant:**

50 g Cashewkerne	50 g Zucker	20 g Butter
------------------	-------------	-------------

Für den Tartelette-Boden Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit einem Plattierisen zerkleinern. Mit Butter zu einem Teig verkneten, in Servierlingen zu einem flachen Boden drücken. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Kirsch-Masse Kirschen waschen, Stiele entfernen und entkernen. Kirschen halbieren und mit dem Kirschsafte einkochen. Kirschen abgießen und beiseite stellen. Saft auffangen und erneut aufkochen. Auf ein Drittel des Volumens reduzieren und abkühlen lassen.

Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen. Schlagsahne mit Vanillemark steif schlagen. Schlagsahne mit Frischkäse, Kirschen und der Kirschreduktion vermengen. Kirsch-Creme auf den fest gewordenen Keksböden verteilen.

Für den Cashew-Krokant Cashewnüsse hacken. Butter schmelzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren. Cashewnüsse dazugeben. Masse auf ein Backpapier streichen und erkalten lassen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke brechen.

Cashew-Krokant auf den Törtchen verteilen. Servierling vorsichtig entfernen. Kirsch- Tartelette mit Cashew-Krokant servieren.

Tobias Zwick am 02. Juni 2016