

Sauerkirsch-Mandel-Creme

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g Sauerkirschen	200 ml Kirschsafte	1 EL Stärke
300 g Frischkäse	200 g Zucker	200 g Sahne
200 g gehobelte Mandeln	3 EL Butter	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für die Creme:

Saft mit Stärke in einem Topf aufkochen. Kirschen hinzugeben und die Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen.

Frischkäse mit 150 g Zucker vermischen und Sahne unterheben. Mandeln mit Butter in einer Pfanne anbraten und mit 50 g Zucker karamellisieren.

In einem Glas die Zutaten schichten. Erst Frucht, dann die Creme und zu Letzt die Mandeln.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen.

Sauerkirsch-Mandel-Creme in Gläser füllen, mit Minze garnieren und servieren.

Lisa Krämer am 08. Februar 2018