



# Kirsch-Quark-Dessert im Glas

## Zutaten für 6 Gläser

### Quark-Sahne-Creme

- » 500 g Magerquark
- » 400 ml Schlagsahne
- » 2 Päckchen Vanillezucker
- » 3 Päckchen Sahnefestiger
- » 4 EL Zucker
- » 1 Prise Sal

### Kirsch-Topping

- » 250 ml Kirschsafft z. B. von Schattenmorellen
- » 1 EL Zucker
- » 1 Päckchen roter Tortenguss

### Optional

- » 1 Glas Schattenmorellen *abgetropft*
- » Schokoraseln oder Zierschnee zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Schlagsahne mit 2 Päckchen Sahnefestiger steif schlagen.

---
2. Quark, Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnefestiger, Zucker und Salz glatt verrühren.

---
3. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

---
4. Die Creme auf Dessertgläser verteilen.

---
5. Für das Topping Kirschsafft, Zucker und Tortenguss in einem Topf verrühren und unter Rühren aufkochen.

---

6. Den Guss 2–3 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf die Creme geben.

---

7. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

#### **Variante »Rotkäppchen-Dessert«**

Zusätzlich einige Schattenmorellen zwischen Creme und Topping schichten. Dadurch erinnert das Dessert geschmacklich noch stärker an den klassischen Rotkäppchen-Kuchen.

Das ergibt ein sehr luftiges Dessert mit einer frischen Quarknote und einer fruchtigen Kirschsicht.