



Kirsch-Quark-Dessert mit Eischnee

Zutaten für 6 Gläser

Quark-Sahne-Creme

- » 500 g Magerquark
- » 2 Päckchen Vanillezucker
- » 3 Päckchen Sahnefestiger
- » 4 Eiweiß
- » 60 g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 300 ml Schlagsahne

Kirsch-Topping

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

Optional

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

Zubereitung

1. Kirschen vorbereiten

Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen. Für das Topping 250 ml Saft abmessen.

2. Sahne schlagen

Die Schlagsahne mit 2 Päckchen Sahnefestiger steif schlagen und kalt stellen.

3. Eischnee herstellen

Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht.

4. Quarkcreme zubereiten

Quark, Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnefestiger und die Prise Salz glatt verrühren.

Zuerst die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Danach den Eischnee behutsam unterheben, damit möglichst viel Luft erhalten bleibt.

5. Dessert schichten

Die Hälfte der Creme auf die Gläser verteilen.

Wer mag, gibt nun einige Schattenmorellen darauf.

Die restliche Creme darüber verteilen und glatt streichen.

6. Topping kochen

Kirschsafft, Zucker und Tortengusspulver in einem Topf verrühren.

Unter Rühren aufkochen, bis die Masse klar und leicht dicklich wird.

1-2 Minuten abkühlen lassen.

7. Fertigstellen

Den noch flüssigen Guss vorsichtig auf die Creme verteilen.

Die Desserts mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Tipp

Du kannst du die Schattenmorellen klein schneiden und zwischen die Cremeschichten schichten.