

Friskäse-Sahne-Dessert mit Sauerkirschen

Zutaten:

200 g *Friskäse*

250 g *Quark*

100 g *Zucker*

400 ml *Sahne*

1 *Sahnesteif*

1 *Glas Sauerkirschen*

100 g *Mandelblättchen (1 Tüte)*

1 – 2 *EL Butter*

2 *EL Zucker*

Zubereitung:

1. Zuerst 1 - 2 EL Butter mit 2 EL Zucker und 100 g Mandelblättchen in der Pfanne karamellisieren lassen. Wenn die Mandeln goldgelb sind, alles auf einem Backpapier ausbreiten und auskühlen lassen.
2. Kirschen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
3. Friskäse, Quark und 100 g Zucker schaumig rühren.
4. Sahne mit 1 Sahnesteif schlagen und unter die Friskäse-Quark-Mischung unterziehen.
5. Nun abwechselnd Friskäse-Kirschen-Friskäse-Kirschen-Friskäse schichten. Zum Abschluss die karamellisierten Mandeln oben drauf geben. Alles gut kalt stellen (ca. 2 – 3 Stunden) und dann servieren.

Guten Appetit.

Liebe Weihnachtsgrüße von

Silke und Silvia

