

Knuspriger Kirsch-Quark

Für zwei Personen

| | | |
|------------------|-------------------|------------------|
| 200 g Kirschen | 1 Zitrone | 50 g Spekulatius |
| 100 g Frischkäse | 100 g Quark | 200 g Sahne |
| 100 g Zucker | 1 EL Speisestärke | 4 Baiser |
| 1 Vanilleschote | | |

Die Kirschen mit dem Saft und mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf erhitzen. Etwas von dem Saft in einer externen Schüssel mit der Speisestärke anrühren und zurück zu den Kirschen geben. Die Kirschen etwas eindicken lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Quark und dem restlichen Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Baisers grob zerkrümeln und unter die Quarkmasse rühren. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerbröseln. Die Hälfte der Spekulatius auf die Gläser verteilen, die Hälfte der Quark-Sahne-Masse darauf geben. Die restlichen Spekulatius und den restlichen Quark verteilen. Als letzte Schicht die Kirschen auf dem Quark verteilen. Den Knusprigen Kirschquark im Glas servieren.

Mario Broszio am 05. Februar 2015