

DUMM & DÄMLICH Kirschcreme

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen
1 Pck. Roter Tortenguss
250 g Magerquark
2 Becher Schmand
5 Vanillezucker
2 Becher süße Sahne
1 halbe Flasche Eierlikör
Schokoraschel

Zubereitung

Kirschsaft mit dem Tortenguss aufkochen, Kirschen unterheben und erkalten lassen.
Sahne steif schlagen, Schmand, Quark und Vanille unterrühren.

In Glasschüsseln füllen zuerst Kirschen, dann Quark-Sahnemasse, dann Eierlikör und
oberdrauf Schokoraschel streuen.