

## Genießen



Lisa Rudiger

Donnerstag, 06.06.2024

Kirsch-Dessert im Glas

Für 4-6 Personen

### Zutaten:

80 g weiße Kuvertüre  
200 g Crème fraîche  
30 g Kirsch-Marzipan-Aufstrich (siehe extra Rezept)  
100 g frische Sauerkirschen  
120 g Schlagsahne  
50 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)  
evtl. einige Minzblätter und weiße Schokoraspeln zum Dekorieren



### Zubereitung:

1. Weiße Kuvertüre raspeln, mit Crème fraîche in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad mischen und sachte schmelzen.
2. Den Aufstrich unter die Schokocreame rühren. Vom Wasserbad nehmen und unter gelegentlichem Rühren maximal handwarm abkühlen lassen.
3. Inzwischen Kirschen waschen, trockenreiben, entsteinen und halbieren.
4. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme abgekühlt ist, die Sahne unterheben.
5. Amarettini-Gebäck grob zerkleinern.
6. Vorbereitete Zutaten im Wechsel in Dessert-Gläser schichten und anrichten. Nach Belieben mit frischer Minze und Schokoraspeln garnieren.