

Kirschen mit Frischkäse und Sahne



Zutaten:

1 Glas	<i>Schattenmorellen</i>
2 Pakete	<i>Frischkäse</i>
2 Becher	<i>süße Sahne</i>
100 Gramm	<i>Zucker</i>
1 Päckchen	<i>Vanillezucker</i>
1 Päckchen	<i>Sahnesteif</i>
100 Gramm	<i>gehobelte Mandeln</i>
2 Esslöffel	<i>Butter</i>

Zubereitung:

1. mit 2 Esslöffeln Butter und 1 Esslöffel Zucker die Mandeln goldgelb rösten
2. die Kirschen abtropfen lassen
3. die Hälfte der Kirschen mit etwas Saft in eine Schüssel geben
4. den Frischkäse mit etwas Saft glattrühren
5. den restlichen Zucker unterrühren
6. die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen
7. die Sahne unter den Frischkäse heben
8. von dieser Masse etwas zu den Kirschen geben
9. darauf wieder etwas von der Crememasse füllen und dann im Wechsel, bis alle Zutaten aufgebraucht sind
10. die letzte Schicht sollte aus Frischkäsecreme bestehen
11. zum Schluss die gerösteten Mandeln drüberstreuen und servieren