



Dessert

# Frischkäse-Sauerkirsch-Traum

## Zutaten

für 6 Portionen

400 g Frischkäse	<i>für den Krokant</i>
400 ml Sahne	4 EL Zucker
2 Pck. Vanillezucker	50 g Butter
1 Pck. Sahnesteif	200 g Mandeln (gehackt)
100 g Zucker	
350 g Sauerkirschen (aus <b>Zubereitung</b> Glas)	

Den Frischkäse mit der Hälfte der Sahne und dem Zucker glattrühren. Die restliche Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit dem glatt gerührten Frischkäse mischen.

Für den Krokant den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Butter unterziehen und die Mandeln hineinrühren. Nicht zu dunkel werden lassen, da es sonst bitter schmeckt.

Diese Masse schichtweise mit den Sauerkirschen und dem Krokant in eine Glasschüssel füllen. Oberste Schicht ist Krokant. Das Dessert etwa zwei Stunden kühl stellen.

Brennwert: 3.322 kJ, 794 kcal · Zeit: ½ Stunde