Donauwellen-Creme mit Kirschen

Kategorien:	Desserts
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- 1 Gläser Kirschen
- 2 EL Kirschwasser
- 4 TL Kirschwasser
- 75 g Löffelbiskuits
- 250 g Schmand
- 250 g Crème fraîche
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 lgehEL Zucker
- 250 g Magerquark
- 1 TL Puderzucker
- 1 EL Kakao
- Melisse

Zubereitung

1.

Kirschen abtropfen lassen (Saft anderweitig verwenden). Mit 2 EL Kirschwasser beträufeln. Biskuits grob zerbröseln und in 4 Dessertgläser verteilen. Mit 4 TL Kirschwasser beträufeln.

2.

Schmand mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz schlagen, dabei Vanillin-Zucker und Zucker zugeben. Quark unterrühren.

3.

Kirschen und Creme auf die Biskuits verteilen und mind. 1 Stunde kalt stellen.Mit Puderzucker und Kakao bestäuben. Mit Melisse verzieren.