

Nachspeise: Blutrote Kirschen unterm sahnigem Leichentuch

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

50 g Mandelblättchen
250 g Magerquark
200 g Schmand
200 g Schlagsahne
1-2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Sauerkirchen (360g Abtropfgewicht)
3 fertige Baiser-Ringe
50 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und abkühlen lassen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Quark und Schmand verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterheben. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken.

Kirschen in 4 Gläser/Schälchen aufteilen. Die Baisers über den Kirschen zerkrümeln, die Quarkmasse darauf geben. Die Zartbitterschokolade raspeln und zusammen mit den Mandelblättchen drüberstreuen.