

Kochen: süße Nachtische Auswahl



Mini-Kirschtorte im Glas

100g Sauerkirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen

100g Frischkäse mit
50 ml Sahne und
2 El Puderzucker und
½ Päck Vanillezucker vorsichtig cremig rühren

½ fertigen Schokobiskuitboden zerbröseln und
auf Gläser verteilen
die Kirschen darauf verteilen und mit der Creme
auffüllen
Garnieren mit Schokoraschel



Beeren Amarettini Dessert

50g Sahne mit
1 TL Vanillezucker und
1 TL Zucker mit dem Handmixer steif schlagen

150g Quark in einer Schüssel glatt rühren
Sahne zufügen und vorsichtig unterheben

75 g Amarettini in Geschirrtuch einschlagen und
mit einem Kochlöffel zerbröseln

150g gemischte Beeren etwas abtropfen lassen

Zum Schluss alles in einem Glas schichten:

Erst 2/3 der Amarettinibrösel, Darauf 2/3 der Quark-Sahne, Darauf die Beeren
Darauf den Rest Quark-Sahne, Obenauf die übrigen Amarettinibrösel



Verzierte Spekulatius

Puderzucker mit Zitrone cremig anrühren
Kekse auf einem Backpapier auslegen
Mit Puderzuckercreme dünn bestreichen
und mit Streuseln verzieren
Dann fest werden lassen

