



Dessert mit Eierlikör und Kirschen

Ein cremiges Dessert aus dem Glas mit Sauerkirschen, Cremepudding und Eierlikör.

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer
Gourmet-Cremepudding
Bourbon-Vanille

Eierlikörcreme:

200 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 ml Eierlikör

Zum Verzieren:

Schokoladenornamente

Wie bereite ich ein Dessert mit Eierlikör und Kirschen zu?:

1 Kirschfüllung:

Kirschen mit der Flüssigkeit aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Cremepulver unterrühren und etwa 1 Min. weiterrühren. Kirschmasse abkühlen lassen.

2 Eierlikörcreme:

Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker und Eierlikör verrühren. Sahne unterheben.

3 Ein Drittel der Eierlikörcreme in etwa 6 Dessertgläser geben. Die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen. Restliche Creme und Kirschen genauso einschichten. Dessert kalt stellen.

4 Verzieren:

Desserts vor dem Servieren mit Schokoladenornamenten verzieren.