



Kirsch-Marzipan-Traum

Cremiges Dessert mit Kirschgrütze und Marzipan

etwa 6 Portionen  etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Lübecker
Marzipan-Rohmasse
200 g kalte Schlagsahne
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Dr. Oetker Kirsch Grütze

1 Vorbereiten:

Marzipan fein würfeln. Sahne steif schlagen.

2 Zubereiten:

Quark und Gelatine fix mit einem Schneebesen 1 Min. verrühren. Quark mit Vanillin-Zucker und Marzipan mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse rühren. Sahne unterheben. Quarkcreme auf Dessertschälchen oder Gläser verteilen und glatt streichen.

3 Kirsch Grütze darauf verteilen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.