

Geschichtete Frischkäsecreme mit Kirschen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen, benötigt werden 350 g
2 Scheiben (60 g) Schwarzbrot
75 g Borkenschokolade
1 EL Zucker
400 g Frischkäse (16% Fett i. Tr.)
8-10 EL Milch
2 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubehör:

4 hohe Gläser

Zubereitung:

Schattenmorellen abgießen. Brot entrinden und zerbröseln, Borkenschokolade mit einer Küchenschere klein schneiden oder mit einem Messer grob hacken, beides mit Zucker mischen.

Frischkäse, Milch, Vanillinzucker und Zitronenschale verrühren.

Schattenmorellen, Frischkäsecreme und Schokoladen-Brotmischung in Gläser schichten.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



Guten Appetit!