

Englisches Dessert mit Kirschen und gerösteten Pinienkernen

by Andreas - Sonntag, Januar 24, 2021

<http://mundgericht.de/index.php/englisches-dessert-mit-kirschen-und-geroesteten-pinienkernen/>



Ein sehr köstliches, aber sehr gehaltvolles Dessert. Eine der wenigen Gelegenheiten, wo ich auch eingelegte Kirschen aus dem Glas akzeptiere.

600 gr. Kirschen (frisch oder aus dem Glas)

150 gr. Doppelrahmfrischkäse

150 gr. Sahnequark

300 ml Sahne

1 Eigelb

60 gr. Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Sahnesteif

50 gr. Pinienkerne

Den Frischkäse, den Sahnequark, 150 ml Sahne, das Eigelb und den Zucker gut verrühren. Die restliche Sahne mit einer Prise Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Dann vorsichtig unter die Quark-Sahnemasse heben.

Gläser zu einem Drittel mit der Masse füllen. Dann das nächste Drittel mit Kirschen belegen. Abschließend mit der restlichen Quark-Sahnemasse toppen. Im Kühlschrank eine Stunde kalt werden lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und auf das Dessert streuen.

Weitere Empfehlungen:

Bratapfel- Terrine

Ein wenig aufwendig, aber dafür ein Traum von einem Dessert für einen kalten Winterabend. Am b...

Tarte Tatin mit Pflaumen

Eine Tarte Tatin ist ein Apfelkuchen, der nach dem Backen ähnlich einem Pudding gestürzt wird....

Schokoladenschaum mit Himbeeren

Wenn es mal etwas leichter sein soll: Schokoladenschaum. Da hier weder Sahne noch Mascarpone zum...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station