

Fruchtiges Dessert im Glas mit Mascarpone

Dessert im Glas mit Mascarpone und Kirschen – WOW, sieht das nicht lecker aus? Es ist unglaublich einfach und schnell diese Mascarponecreme mit Kirschen zu machen – Köstlicher Nachtisch im Glas ohne backen! Lass dich jetzt bei dieser Leckerei inspirieren!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 510 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert | Snack

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 510 Kalorien | Fett: 25 g | Kohlenhydrate: 60 g | Eiweiß: 19 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 30 g

Zutaten:

250 Gramm **Süßkirschen**, tiefgekühlt
250 Gramm **Mascarpone**
250 Gramm **Quark**, (20 % Fett)
6 Stück **Löffelbiskuit**
6 Esslöffel **Birkenzucker**
4 Zentiliter (40 Milliliter) **Amaretto Sirup**
3 **Macarons** als Zierte (Es kann auch Kekse, oder Waffeln genommen werden, aber das ist wohl nicht das Gleiche.)

Küchenhelfer:

Schüssel
Gefrierbeutel
Weckglas
Spritzebeutel
Silikon-Spatel

So wird's gemacht:

1. Schritt – Vorbereitung der Zutaten:

Süßkirschen mit Amaretto Sirup tränken. Löffelbiskuit im 3 Liter Gefrierbeutel krümelig zerdrücken und sie in ein Weckglas umfüllen. Gefrorene Kirschen für das Topping aus dem Gefrierfach holen.

2. Schritt – Mascarpone Creme selber machen - So gehts:

Ein Becher Mascarpone und Quark in eine Schüssel geben. Birkenzucker zum Süßen hinzufügen. Alle Zutaten schön geschmeidig rühren. Die Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel füllen.

3. Schritt – Dessert im Glas einfach und schnell anrichten:

Ein Teil vom Löffelbiskuit in die Dessertgläser verteilen. Darauf wird die Mascarponecreme mit einem Spritzbeutel gespritzt. Als nächste Schicht kommen die Süßkirschen dazu.

Mit Löffelbiskuit und Mascarpone Creme auffüllen und als Topping ein/zwei gefrorene Kirschen. Als Highlight kommt ein Macaron dazu.

Fertig ist das Dessert im Glas mit Mascarpone und Kirschen! Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>