

KIRSCHDESSERT MIT BISCUITS ROSES

ZUTATEN für 4 Portionen

250 g vollreife Kirschen (entkernt ca. 200 g)

3–4 EL Amaretto



250 g QimiQ Whip zum Aufschlagen

1 P. Vanillinzucker (oder 1 EL Staubzucker)

Abrieb von 1 Biozitrone



8 Stück Biscuits Roses de Reims

(alternativ Löffelbiskuits/Biskotten)

ZUBEREITUNG

- Vier Dessertgläser vorbereiten.
- Entsteinte Kirschen halbieren und mit einem Esslöffel flach drücken, sodass sie etwas Saft lassen. Mit Amaretto begießen und kurz ziehen lassen.
- Gekühltes QimiQ Whip cremig aufschlagen und mit Zucker und Zitronenabrieb verrühren.
- Biscuits Roses der Länge nach in zwei Hälften teilen (Löffelbiskuits einmal in der Mitte durchbrechen). Die beim Schneiden entstandenen rosa Brösel zum Dekorieren aufheben.
- Bisuit-Rose-Hälften mit dem Kirsch-Amaretto-Saft auf der Schnittseite beträufeln oder bestreichen und jeweils vier Hälften in ein Glas stellen.
- Abwechselnd Kirschen und Creme einfüllen. Mit einer Kirschhälfte dekorieren und mit den rosa Bröseln bestreuen.

TIPP

Das Dessert kann auch am Vortag zubereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Damit die rosa Brösel knusprig bleiben, sollten sie erst vor dem Servieren aufgestreut werden.

