



Schwarzwaldcreme

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 12 Portionen

Zutaten:

- 370 g Schattenmorellen (Abtropfgewicht Glas)
- 1000 g Magerquark
- 200 g Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- Vanille, gemahlen
- Schokoraspel

Sonstiges:

- 12 Dessertgläser, 150ml

Zubereitung:

1. Quark, Sahne, Vanillezucker und etwas gemahlene Vanille in eine Schüssel geben und gut durchmischen
2. Kirschen abschütten und gut abtropfen lassen
3. Die Hälfte der Kirschen auf die Dessertgläser verteilen
4. Creme darüber geben und restliche Kirschen darauf verteilen
5. Mit den Schokoraspeln dekorieren und bis zum Verzehr kühl stellen

