

Kirsch-Mascarpone-Dessert mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot

Zutaten

1 Glas Kirschen
1 Pkg Vanillezucker
1 1/2 EL Speisestärke
250 g Mascarpone
100 g Sahne
75 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
30 g Mohn
Amarettini



Zubereitung

Kirschen abtropfen und Saft dabei auffangen. Speisestärke mit etwas Kirschsaff vermengen und zusammen mit dem restlichen Saft, Vanillezucker und Kirschen in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Abkühlen lassen.

Mascarpone mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren. Mit Mohn vermengen. Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Kirschen auf kleine Gläschen (Fassungsvermögen 150 ml) verteilen und mit einer Schicht Mascarpone-Creme bedecken. Amarettini zerbröseln und auf die Creme streuen.

[Link zum Rezept: Kirsch-Mascarpone-Dessert mit VERPOORTEN Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (11/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de