

LEBKUCHEN-KIRSCH-CREME

Zutaten

- 1 Glas Sauerkirschen
- 300 g Lebkuchen mit Schokoladenglasur
- 500 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- (evtl. Kirschwasser)

Zubereitung

- Sauerkirschen in den Gareinsatz schütten und Saft auffangen.
- Lebkuchen mit Schokoglasur und evtl. Oblaten 5 sec. / St. 6 zerkleinern und umfüllen. -> Wichtig!! sauber spülen.
- 500g Sahne und die 2 Päckchen Sahnesteif in den Schmetterling aufsetzen und auf Stufe 4 / 15 - 25 sec. schlagen. Sichtkontrolle. Wenn nötig nochmal 5 sec. nachschlagen bis sie gut ist.
- In eine Glasschüssel 1/3 der Brösel einfüllen, mit etwas Kirschsafft beträufeln, darauf eine Schicht Sauerkirschen und eine Schicht Sahne streichen. Alle Lagen wiederholen und mit den restlichen Bröseln garnieren. 1-2 Stunde durchziehen lassen. Wer mag kann die Brösel noch mit etwas Kirschwasser aromatisieren.

Kommentar & Tipps

Die Sahne muß absolut kalt und hochwertig sein, je kälter je besser. Den Mixtopf möglichst ebenfalls in den Kühlschrank stellen, damit alles kalt ist.

