



# WINTERLICHES LEBKUCHEN-KIRSCH-DESSERT

## ZUTATEN:

- 500g Lebkuchen
- 500g Schlagsahne
- 500g Magerquark
- 250g Mascarpone
- 200g Zucker
- ca. 550g Kirschen im Glas (ein großes und ein kleines)
- 2 Pck Sahnesteif
- 2 TL Black and White\* (alternativ 2 Pck. Vanillezucker)
- 2Eßl. Stärke
- 100g geraspelte dunkle Schokolade

\*Produkte von Edelschmaus®

## FORM:

- Servierschüssel 2,4L und 4 kleine Elfen

## HELPERLEIN:

- Mix'n Scraper Schaber
- Edelstahlschüssel
- Rührbesen für Soßen
- Edelstahl Sieb

## ZUBEREITUNG:

Kirschen abtropfen, die Flüssigkeit auffangen und in einen Topf geben. Etwas von dem Saft abnehmen um die Stärke darin zu verrühren, den Rest aufkochen. Wenn Flüssigkeit kocht, das Stärkegermisch hinzugeben und unter Rühren ca. 5 min. aufkochen. Kirschen unterrühren und Masse kalt stellen.

Schlagsahne mit Sahnesteif und Black and White\* steifschlagen.

Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren und steifgeschlagene Sahne unterheben.

Lebkuchen zerbröseln.

Isolierte Servierschüssel mit sehr kaltem Wasser ausschwenken und abtrocknen.

Auf dem Boden der Schüssel etwas Creme verteilen und dann schichten, mit Lebkuchen, Schokolade, Kirschen, Creme, Lebkuchen, Schokolade und Creme. Mit ein paar Kirschen und geraspelter Schokolade verzieren.

Da nicht die ganze Masse in die Schüssel passt etwas davon in 4 kleinen Elfen verteilen und nach Wunsch schichten.

Kühl stellen.

## TIPP:

Kann gut Vorbereitet werden und im Kühlschrank ziehen.

Oder auch zum Sofortverzehr geeignet.

ZUBEREITUNGSZEIT:

30MIN

