

Mitternachtstraum

8 Personen

1 Glas Kirschen
1 P. roter Tortenguss

100 g Zucker
1 Eigelb
1 P. Vanillinzucker
200 g Frischkäse
500 g Sahne

2 P. Mandelblättchen
3 EL Zucker

Die Kirschen mit dem Tortenguss und ca. 3 EL Zucker in einem kleinen Topf geben. Einmal kurz aufkochen lassen und nach dem Andicken abkühlen lassen.

Zucker,
Eigelb,
Vanillinzucker und den Frischkäse miteinander verrühren.

In einer separaten Schüssel die Sahne schlagen. Anschließend die beiden Massen miteinander verrühren.

Die Mandelblättchen mit dem Zucker mischen und in einer Pfanne so lange rösten, bis sie goldbraun sind.

Die Kirschen in Schüsselchen aufteilen und die Creme darüber verteilen. Die Mandeln zum Schluss über den Nachtisch streuen.

