

Kirsch-Dessert im Glas

Mit Mascarpone, Skyr und Oreos

Super leckere Mischung aus Mascarpone, Skyr und gebröselten Oreos, im Glas geschichtet mit sonnig süßen Kirschen. Ein schnell gemachter Hingucker als Nachtisch für Gäste oder einfach mal schnell nach dem Kaffee für kleine Naschkatzen. Schmeckt Groß und Klein.

Zutaten

- 400 g große süße Kirschen
- 250 g Mascarpone
- 500 Skyr natur
- 1 kleine Packung Oreos Crispy & Thin
- Zucker

Zubereitung

- Zunächst die Mascarpone mit dem Skyr verrühren und mit Zucker den eigenen Süßegrad abschmecken.
- Ein Schale nehmen und einige Oreos hineinbröseln.
- Die Kirschen halbieren, entkernen und die Stiele entfernen. Einige Kirschen als Deko Topping aufheben.
- Nun vier Gläser zunächst mit einer Schicht Mascarpone-Skyr-Creme füllen, dann jeweils Oreo-Brösel darüber geben.
- Nun die Kirschen mit der Schnittseite nach außen am Glasrand rund um das Glas platzieren. Die Mitte mit Creme füllen und noch ein wenig obendrauf geben. Dann wieder Oreo-Brösel, Kirschen und Creme.
- Als Topping garniert Ihr mit ein oder zwei Kirschen mit Stiel und einem hochkant gestelltem Oreo Keks.
- Nun am besten noch eine Weile im Kühlschrank kaltstellen bevor Ihr das Kirsch-Dessert im Glas genießt.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kirsch-dessert-im-glas/>