

Kirsch-Mascarpone-Amarettini Trifle

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Schnell gemacht, mit "Geling-Garantie", trotzdem sehr, sehr lecker

Zutaten

- 240 g T.K.-Sauerkirschen oder
- ½ Glas, (180 g, abgetropft Schattenmorellen und 50 ml Kirschsafft)
- Etwas Zitronenabrieb
- 4 EL Zucker
- 3 EL Kirschwasser, ersatzweise Rum
- 150 ml Schlagsahne
- 120 g Mascarpone
- 150 g Magerquark
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/2 Tl Speisestärke
- 60 g Amarettini

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kirschen:

Schritt2

2 El Zucker in einer ausreichend großen Casserole goldbraun schmelzen lassen und mit 1/8 l Wasser ablöschen; kurz reduzieren lassen.

Schritt3

Die T.K- Kirschen dazu geben, kurz aufstoßen lassen, leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt4

Auskühlen lassen und das Kirschwasser und Zitronenabrieb dazu geben.

Schritt5

Die Mascarpone mit dem Quark und dem restlichen Zucker und Vanillezucker glatt rühren und die geschlagene Sahne in

Schritt6

2 Schritten unter heben.

Schritt7

Zunächst die Hälfte der Amarettini in die Gläser geben und mit etwas Kirschsaff beträufeln.

Schritt8

Im Wechsel Mascarpone Creme und Kirschen einschichten.

Schritt9

Gut gekühlt mit einigen gestoßenen Amaretti Krümeln bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Sonstiges

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kirsch-mascarpone-amarettini-trifle/>