

INFORAMA MONATS-REZEPT

JULI 2019

KIRSCHENTIRAMISU



Für 6 Personen

Zutaten:

500 g Kirschen
1 dl Orangensaft

250 g Mascarpone
250 g Naturejoghurt
1 Zitrone
1 Vanillestängel
80 g Zucker

1 Packung Löffelbiscuits
Kakaopulver

Kirschen entsteinen und mit dem Orangensaft kurz aufkochen, abkühlen lassen. Den Saft in ein Behältnis absieben.

Mascarpone, Joghurt, Vanillestängel-Mark, Zucker und dem Saft der Zitrone gut verrühren.

Den Boden einer Form mit Löffelbiscuits auslegen, mit dem Kirschensaft beträufeln, mit der Mascarpone-Masse decken, die Hälfte der Kirschen darüberstreuen.

Mit der Schichtung weiterfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Mit Kakaopulver bestreuen und kühl stellen.

KIRSCHEN, STEINOBST MIT STI(E)L

Kirschen sollten bis zum Verzehr oder Verbrauch am Stiel gelagert werden, da ansonsten der Saft ausläuft und der Fäulnis Vorschub geleistet wird.

Grundsätzlich verderben die gehaltvollen Sommerfrüchte schnell und sollten deshalb innerhalb von wenigen Tagen gegessen werden.