



**\*Rezept für 6 Personen\***

**Amaretti-Kirsch-Schoki-Quark-Creme**

750 g Magerquark  
225 g Naturjoghurt  
4 EL Brauner-Zucker  
2 Bl Gelatine  
75 ml Amaretto  
150 g Amarettini

400 g Sauerkirschen  
50 g Zucker  
5 El Orangensaft  
2 Tl Speisestärke

Zartbitterschoko

6 Physalis

Quark, Joghurt mit Zucker und Amaretto cremig rühren.  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, abtropfen und im Topf bei kleiner Temperatur flüssig machen. Etwas Creme zufügen gut rühren und dann die gesamte Creme unterrühren und kalt stellen.

Amarettini bröseln.

Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen, die Kirschen zufügen und einmal aufkochen lassen und mit angerührter Stärke abbinden.

Schoki kleinbrechen und schmelzen.  
Physalis in Schokolade eintauchen und kalt stellen.

Anrichten:

- auf einem Teller einen Edelstahl-Ring setzen
- etwas Creme einfüllen
- mit etwas Schoki beträufeln
- mit Amarettini-Brösel bestreuen
- mit Kirschen belegen
  
- alles nochmal wiederholen
  
- zum Schluss mit der Kirschsauce beträufeln