



Kirsch Amaretto Schnitte

Zutaten Biskuit:

6 Eier
120g Zucker
160g Mehl
20g Speisestärke

Kirschfüllung:

2 Gl. Sauerkirschen
1 P. Vanillepuddingpulver
3 EL gehäuft, Speisestärke
60g Zucker
1/2 TL Zimt

Füllung Creme:

9 Blatt Gelatine
500g Quark
130g Zucker
3 Eigelbe
100g Milch
600g Sahne
2 cl Amaretto
1/2 ausgepresste Zitrone

Zubereitung Biskuit:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke reinsieben und unterziehen.

Biskuit auf ein Backblech streichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

Zubereitung Kirschfüllung:

Sauerkirschen mit dem Puddingpulver, der Speisestärke und dem Zucker andicken. Zimt unterrühren. Auskühlen lassen. Kirschmasse auf den ausgekühlten Biskuitboden streichen.

Zubereitung Creme:

Gelatine in Wasser einweichen. Quark mit dem Zucker verrühren. Eigelb mit der Milch unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen). Die ausgedrückte Gelatine in die erhitzte Eigelbmasse rühren, Sahne steif schlagen. Quarkmasse, Eigelbmasse, Amaretto und den Saft der Zitrone unter die Sahne ziehen. Creme auf die Kirschmasse streichen. Ca. 5 Std. kalt stellen und dann nach Belieben verzieren.