Eierlikör - Dessert
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 großes Glas Kirschen, 1 kg Quark, 6 Päckchen Vanillezucker, 3 Becher Cremefine zum Schlagen (oder Sahne), 1 Flasche Eierlikör, 2 Päckchen Sahnesteif, Schokostreusel zum Verzieren.

Die Vorbereitungen:

Kirschen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Für das Schicht - Dessert benötigt man eine große Schüssel.

1. Schicht:

Abgetropfte Kirschen in die Schüssel geben.

2. Schicht:

Quark, 4 Päckchen Vanillezucker, ein Becher Cremefine /Sahne (nicht geschlagen) und ein guter Schuss Eierlikör miteinander verrühren und über die Kirschen geben.

3. Schicht:

Rest Eierlikör darüber gießen.

4. Schicht:

2 Becher Cremefine / Sahne mit dem Sahnesteif und 2 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und über den Eierlikör streichen.

Schüssel abdecken und 24 Stunden kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Schokostreusel bestreuen.