

# Backen mit Klaus

*Der süße Abschluß:*

## Vanillecreme à la Schwarzwälder Kirsch

**Zutaten: (Für 6-8 Portionen)**

- 1 Glas Sauerkirschen, 2 EL Speisestärke, 1 kg Vanillejoghurt,
- 30 g Mandelstifte, 300 ml Cremefine z. Schlagen, 2 P. Vanillezucker,
- 3 Pck. Sahnesteif, 3 Msp. Bourbon-Vanille, 80 ml Kirschwasser

**Zubereitung:**

1. Joghurt in eine Schüssel geben. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillezucker steif schlagen, Bourbon-Vanille unterrühren. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen.



2. Kirschen abgießen, Saft auffangen. Speisestärke mit etwas Saft verrühren, restl. Saft mit Kirschwasser aufkochen. Angerührte Speisestärke einrühren, kurz aufkochen, Kirschen unterheben u. etwas abkühlen lassen.



3. Vanillecreme in eine Auflaufform geben, glattstreichen. Schwarzwälder Kirschen darauf verteilen u. über Nacht abgedeckt kaltstellen. Mit Mandelstiften bestreuen.



*Tipps des Chaoten: Mit Minze dekoriert servieren.*



Erstellt von Klaus am 24.11.2018