



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Süßkirsch-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen:	
300 g Süßkirschen	500 g Magerquark
½ Bio-Limette	2 El. Zucker
½ Becher Mascarpone	1 Päckchen Vanillezucker
200 g geschlagene Sahne	

Zubereitung:

Kirschen waschen und abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite stellen. Übrige Kirschen entkernen.

Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Limette auspressen.

Soft und Schale mit Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker unterheben.

Creme in Schalen füllen und mit den restlichen Kirschen garniert servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer