

Akora Schichtdessert

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Skyr oder Quark
125 g Mascarpone
3 EL Honig
1 Packung Vanillezucker
1 Packung BAHLSEN AKORA Lebkuchenherzen
1 Glas eingelegte Kirschen
3 EL Zucker



Zubereitung:

Skyr (Quark) mit Mascarpone, Honig und Vanillezucker kurz verrühren bis eine schöne glatte Masse entsteht. Akora Lebkuchenherzen in einer Schüssel zerkrümeln. In flache Gläser nun zuerst eine Schicht mit der Creme einfüllen, dann eine Schicht Lebkuchen und dann nochmal eine Schicht Creme. Achte darauf, dass die Lebkuchen Krümel komplett mit Creme abgedeckt sind.

Das Dessert für 2-3 Stunden kühl stellen.

10-15 ganze Kirschen zur Seite legen.

Den restlichen Inhalt des Kirschglases mit Zucker in einem kleinen Topf einköcheln lassen. Anschließend mit dem Stabmixer zu einem Püree vermischen. Kurz abkühlen lassen und dann das Püree als letzte Schicht auf das Schichtdessert gießen.

Abschließend mit den ganzen Kirschen garnieren und genießen!

