



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## SPEKULATIUS-TRIFLE MIT KIRSCHSOSSE

Winterliches Trifle aus cremigem Quark, Kirschen und marinierten Spekulatius-Kekschen - ein köstliches Dessert für die schönsten Stunden des Jahres!



### Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen, mit einem Zestenreißer oder einer Reibe die Schale abreiben und Saft auspressen. Quark mit Mineralwasser, Zucker, Zimt, Zitronenschale und Zitronensaft glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Kalt stellen.
2. Kirschen waschen, entsteinen und 400 g abwägen. Sternanis mit Mörser und Stößel fein zerreiben.
3. Kirschen mit Sternanis, Nelken und Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben. Ca. 45 Sekunden pürieren, bis eine gleichmäßige Soße entsteht. Spekulatius grob zerbröseln.
4. Quark-Sahne-Creme mit Kirschoße und Spekulatius abwechselnd in sechs Gläser schichten. Dabei mit Quark-Sahne-Creme beginnen, Spekulatiusbrösel darauf geben, mit etwas Maraschino beträufeln, dann Kirschoße dazugeben. So vorgehen, bis alles verbraucht ist. Mit Spekulatiusbröseln garnieren.
5. Bis zum Servieren kalt stellen.
6. Tipp: Es können frische, tiefgekühlte oder Kirschen aus dem Glas (ohne Abtropf Flüssigkeit) für die Soße verwendet werden.

### Zutaten

Für die Quarkcreme:

1 kl.	Bio-Zitrone
500 g	Quark (10 % Fett)
75 ml	Mineralwasser
75 g	Diamant Feinster Zucker
	Zimt
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Kirschoße:

400 g	Sauerkirschen (entsteint gewogen)
2-3	Sternanis
1/4 TL	gemahlene Nelken
185 g	Diamant Gelierzauber

Für die Keksschicht:

16 Stk.	Gewürzspekulatius
3-4 EL	Maraschino (Kirschlikör)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.