

# Cantuccini-Kirsch-Dessert

## ZUTRTEEN:

2 Blatt Gelatine  
1 Glas Schattenmorellen(Abtr.gew. 370 g)  
120g Cantuccini (ital. Mandelgebäck)  
100g Marzipanrohmasse  
300g Joghurt, 3,5  
1/2TL Zimt  
200g Sahne

## ZUBEREITUNG:

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Kirschen abtropfen lassen und 25 9 Saft auffangen.

Cantuccini im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 zerbröseln, umfüllen.

Marzipan in Stücken in den Mixtopf geben. Joghurt und Zimt zugeben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern.  
Nun 30 Sek./Stufe 10 pürieren. In eine Schüssel umfüllen.

Kirschsafte und ausgedrückte Gelatine im Mixtopf 1 Min./70°C/Stufe 2 verflüssigen. Flüssige Gelatine zum Joghurtgemisch geben und mit einem Löffel vermengen. Schüssel nun für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.  
In der Zwischenzeit Mixtopf spülen.

Sahne mit Hilfe des Rühraufsatzes auf Stufe 3 steif schlagen. Sahne zur Joghurt-Marzipan-Masse geben und mit einem Löffel unterheben. Creme im Wechsel mit den Kirschen und den Cantuccinibröseln in 10 kleine Dessertgläsernichten.  
Bis zum Servieren kalt stellen.

OIE DESSERTS KÖNNEN BEREITS AM VORTAG HERGESTELLT UND IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN WIR HABEN HIER KLEINE TEEICHTGLÄSER VERWENDET.

## TIPP:

STATT CANTUCCI  
KÖNNEN SIE AUCH  
LEBKUCHEN VERWENDEN