

Weihnachtliches Dessert mit Kirschen

in den kleinen Elfen von Pampered Chef

Zubereitung:

Gelantine in kaltes Wasser einweichen und Kirschen abtropfen lassen. Dabei den Saft (mind. 30 g) auffangen.

Lebkuchen im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerbröseln und umfüllen.

Marzipan in Stücke brechen und in den Mixtopf geben. Joghurt und Zimt zugeben und 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Dann noch 30 Sek./Stufe 10 pürieren. Auch das umfüllen.

Kirschsafft und ausgedrückte Gelantine im Mixtopf 1 Min./70°/ Stufe 2 verflüssigen. Flüssige Gelantine zum Joghurtgemisch geben und mit dem Schneebesen vermengen. Schüssel für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor Ablauf der Stunde, die Sahne steif schlagen (Im TM Stufe 3 auf Sicht). Dann die Sahne zur Joghurt- Marzipan-Masse geben und mit dem Mix'n Scraper unterheben. Creme im Wechsel mit den Kirschen in 6 kleine Elfen füllen. Deckel drauf und bis zum servieren kühl stellen.

Dieses Dessert kann bedenkenlos einen Tag früher zubereitet werden.



Zutaten:

3 Blatt Gelantine

1 Glas Sauerkirschen

150 g Lebkuchen

100 g Marzipan (roh)

300 g Joghurt 3,5 %

1/2 TL Zimt oder auch
Lebkuchengewürz (je
nach Geschmack)

200 g Sahne

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

