

# Mascarponecreme mit Kirschen-Amaretto-Espresso



nach einem Rezept aus „essen u. Trinken“ Heft 8/96

für 6 Personen:

500 g Mascarpone  
mit 75 g Puderzucker (gesiebt)  
sowie 6 EL Amaretto (ca 60ml)  
und ca 7 g löslichem Espressopulver ..... flott verrühren  
..... in einer Schale anrichten

650 g Süßkirschen (aus dem Glas oder frische entsteint und halbiert)  
mit weiteren 4 EL Amaretto ..... vermischen  
..... Kirschen über der Creme verteilen  
1 EL Hagelzucker ..... darüberstreuen

ca 2 g Espressopulver ..... darüberstreuen

mit Amarettini (italienische Mandelmakronen)..... dekorieren