

Kirschkuchen mit Butterstreuseln mit Zimt-Crème, weißer Schokolade und Salzmandeln.



Ein himmlisches Dessert mit perfekter Balance aus süß und würzig.

Zubereitungszeit: ca. ca.10 Minuten

Zutaten für Für 4 Stücke::

- Kirschkuchen mit Butterstreuseln (39000985)
- 150 g Schlagsahne
- 50 g Mascarpone
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL gemahlener Zimt
- 2 EL Salzmandeln
- Weiße Schokoröllchen zum Dekorieren

Step 1

Sahne, Mascarpone, braunen Zucker und etwas Zimt zu einer halbfesten Creme aufschlagen.



Step 2

Mandeln in schmale Stücke schneiden oder hacken.



Step 3

Für jedes Kuchenstück 1 Portion Creme auf einen Teller streichen, den Kuchen darauflegen, mit Mandeln, Schokoröllchen und etwas Zimt garnieren.

