Weihnachtliche Schichtspeise

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Schichtspeise

250 g	Quark
50,0 g	Sahne
25,0 g	Vanillezucker
1,0 TL	Amaretto
100 g	braune Kuchen
	Kakao zum Bestäuben
	Schokodeko nach Belieben

Beeren-Sauce

120 g	Jostabeeren (alternativ schwarze Johannisbeeren), auch TK-Ware möglich
70,0 ml	Apfelsaft
1,0 EL	Zucker
1,0 TL	Speisestärke

(Angaben für 3 Personen)



In der Adventszeit zu viele Kekse gebacken, gekauft oder geschenkt bekommen? Hier ein Tipp für eine leckere Verwendung von braunen Kuchen. Es eignen sich aber auch Lebkuchen für dieses weihnachtlich schmeckende Dessert. Dazu wird eine Soße aus Josta-Beeren gereicht, die einen schönen Kontrast zur süßen Schichtspeise bilden. Die Zubereitung selbst geht ganz schnell, aber die Speise muss lange genug kühl stehen, damit die Kekse durchweichen.

Zubereitung

Quark, Sahne, Vanillezucker und Amaretto mit dem Rührgerät cremig schlagen. In einer Schüssel zuerst den Boden mit der Quarkcreme bedecken, dann eine Schicht braune Kuchen darauf legen, diese wieder mit Quark bedecken, eine weitere Schicht braune Kuchen darauf legen und mit einer dritten Quarkschicht abschließen. Mit Kakao bestäuben und nach Belieben mit Schokodeko verzieren. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.
Für die Beerensauce die Beeren ggf. waschen und verlesen bzw. antauen lassen. In einem kleinen Topf mit dem Großteil des Apfelsaftes und dem Zucker erhitzen. Den Rest des Apfelsaftes mit der Speisestärke glattrühren und in die kochende Beerensauce einrühren. Die Sauce abgekühlt zu der Schichtspeise servieren.