

Beschwipste Löffelbiskuits



ZUTATEN

*1 Packung Löffelbiskuits
2cl Kaffee-Sahne-Likör
200ml Sahne
200g Schmand
1 EL Zucker
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
500g Kirschgrütze*

ZUBEREITUNG

1. Den Ofenzauberer mit Löffelbiskuits auslegen und mit dem Kaffee-Sahne-Likör beträufeln.
2. Die Sahne in die große Nixe geben und mit dem Profi-Edelstahl-Schneebeesen schlagen. Den Schmand, den Zucker und den Zitronensaft in die Nixe geben und gut unterheben.
3. Anschließend die Sahnemasse auf die Löffelbiskuits geben.
4. Aus die Sahnemasse die Kirschgrütze geben und gut glattstreichen.
5. Das Dessert im Kühlschrank für 24 Stunden ziehen lassen.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

