



Ölz Super Soft Sandwich mit Vanille-Mascarpone-Creme & Kirschkompott

Fruchtig, cremig & wunderbar sommerlich – perfekt für 4 Portionen zum Teilen und Genießen



Zutaten

4 Scheiben Ölz Super Soft Sandwich
300 g Kirschen
2 TL Stärke
1 Zitrone
Zucker nach Bedarf
Etwas Wasser
120 ml Schlagobers
100 g Mascarpone
1 TL Vanillepaste
1 EL Staubzucker

4 Portionen

Zubereitungszeit
20 min

1. Kirschkompott zubereiten:

Die Kirschen halbieren und entkernen. Anschließend in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht zum Köcheln bringen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

2. Kompott abbinden:

Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und zu den Kirschen geben. Alles gut verrühren und kurz weiterköcheln lassen, bis das Kompott leicht eindickt. Zitronensaft hinzufügen und nach Belieben mit Zucker abschmecken. Anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Vanille-Mascarpone-Creme zubereiten:

Schlagobers steif schlagen. Mascarpone mit Vanillepaste und Staubzucker glattrühren. Das Schlagobers vorsichtig unterheben, bis eine luftige Creme entsteht.

4. Anrichten:

Die Vanille-Mascarpone-Creme auf die Ölz Super Soft Sandwich Scheiben dressieren. Das Kirschkompott darauf verteilen und mit etwas Zitronenzeste verfeinern.

5. Servieren:

Sofort genießen.