

## **Amaretto oder Obstsalat-Käsecreme**

150 gr. Sandkuchen oder 100 Löffelbiskuits  
80 ml Amaretto  
500 g Schichtkäse (20% Fett)  
1 Orange  
4 El Zucker  
1 Pn Vanillezucker  
150 g Schlagsahne  
¼ TI Kakaopulver  
1 Glas Amarenakirschen oder Obstsalat

Den Sandkuchen oder Löffelbiskuits in etwa 1 cm große Würfel schneiden und in eine flache Schüssel geben. Amaretto darüber träufeln. Schichtkäse, ausgepressten Orangensaft, Zucker, Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme über die Kuchenwürfel geben und etwa 1 Std durchziehen lassen. Vor dem Servieren Kakao darüber sieben und die Creme mit Amarenakirschen oder Obstsalat servieren.