

Délice d'Argental nach Schwarzwälder Kirschtorten Art

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.



Zutaten

- 1 kg Délice d'Argental
- 300 g Frischkäse Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny
- 40 g Kakaopulver von Valrhona
- 150 g Schokoladenraspeln
- 15 Likörkirschen
- Kirschlikör
- Essbares Blattgold

Zubereitungsschritte

1. In einer Schüssel den Isigny Frischkäse und das Kakaopulver mit dem Schneebesen verrühren.

2. Die Zubereitung mit etwas Kirschlikör verfeinern.
3. Ein Dutzend Kirschen grob zerkleinern und zur Kakao-Frischkäse-Mischung geben.
4. Den Délice d'Argental längs in drei gleich dicke Scheiben schneiden.
5. Diese Käsescheiben großzügig mit der Zubereitung garnieren und übereinanderschichten.
6. Den gesamten Käse mit der restlichen Zubereitung bedecken und alles mit Schokoladenraspeln umhüllen.
7. Den Kuchen mit den Likörkirschen und dem Blattgold verzieren.

? **Tipps und Tricks:** Dieses Rezept lässt sich auch mit Kirschen ohne Alkohol zubereiten.



Recette Fromi : Délice d'Argental « Comme une forêt noire »



Recette Fromi : Déllice d'Argental « Comme une forêt noire »



Recette Fromi : Délice d'Argental « Comme une forêt noire »



Recette Fromi : Délice d'Argental « Comme une forêt noire »