

# Schichtdessert



## Zutaten

Für 6-8 Personen

600 g Zwetschgen Pflaumen oder  
andere Saisonfrüchte  
1 dl Portwein  
80 g Zucker  
1 Stück Vanilleschote  
1 Dose Vanillecreme  
6 Stück Amaretti frisch  
70 g Schokolade dunkel  
1 Becher Rahm

Die Zwetschgen oder Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Bei Verwendung anderer Früchte diese rüsten und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne Portwein, Zucker und aufgeschlitzte Vanilleschote aufkochen. Die Früchte beifügen und weichkochen. Zum schnellen Auskühlen mitsamt Saft auf ein Blech geben. Die Vanilleschote entfernen.

Die Vanillecreme in eine Schüssel geben. Die Amaretti zerbröseln, die Schokolade fein raspeln. Beides unter die Creme heben. Den Rahm steif schlagen und ebenfalls unterziehen.

Zum Fertigstellen Früchte und Creme abwechslungsweise in Longdrink-oder Cocktailgläser schichten und kaltstellen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren mit Schlagrahm und Schokoladestreuseln ausgarnieren.