Délice d’Argental mit Tannen-Maronencreme



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20 min.**

Zutaten

- 1 Délice d’Argental
- 1 Becher Isigny-Spécialité Laitière-Frischkäse (Cream Cheese)
- 5 cl Tannenlikör
- 7 glasierte Maronen

Zubereitungschritte

1. In einer Schüssel den Frischkäse mit dem Tannenlikör verrühren.
2. Ein Fünftel der Mischung abmessen und beiseitestellen.
3. 3 glasierte Maronen grob hacken und zur übrigen Frischkäse-Likör-Mischung geben.

4. Den Käse Delice d’Argental längs in 3 gleich große Scheiben schneiden und mit dem Tannen-Maronen-Frischkäse bestreichen. Die Scheiben übereinanderschichten.
5. Den beiseitegestellten Rest der Frischkäse-Likör-Zubereitung in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oberseite des Käses dressieren. Zum Schluss mit den restlichen glasierten Maronen garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Dieses Rezept schmeckt auch mit anderen Likören. Eine alkoholfreie Variante mit Fruchtsauce ist ebenfalls möglich.



Recipe Fromi : Délice d’Argental with pine and chestnut cream