

Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas

Zubereitung: 30 min

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

150 ml Kirschsafte
200 g Kirschen aus dem Glas
15 g Stärke
15 g Vanillezucker
1 Prise Zimt
2 TL Kirschwasser (optional)
200 g Sahne
15 g Zucker
100 g Mascarpone
100 g Schokoladenkekse
40 g Butter, geschmolzen
30 ml Kirschsafte

Für die Deko:

Schokoraspel
ein paar Kirschen

Besonderes Werkzeug:

Schneebeesen
Handrührgerät mit Schneebeesen

Zubereitung:

Als erstes muss die Kirschfüllung zubereitet werden, damit diese noch abkühlen kann. Hierfür die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Kirschsafte dabei auffangen. In einer kleinen Schüssel 2 EL vom Kirschsafte mit der Speisestärke und dem Zucker glatrühren. Den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke und den Zimt hinzugeben und alles sehr zügig mit einem Schneebeesen verrühren bis es eindickt. Zum Schluss die Kirschen und optional das Kirschwasser hineingeben und mit einem Löffel kurz unerrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zerkleinern. Die Krümel mit der geschmolzenen Butter und dem Kirschsafte verrühren.

Die Sahne mit der Mascarpone und dem Zucker steif schlagen.

In die Dessertgläser die Hälfte der Kirschmasse einfüllen. Anschließend die gesamte Keksmasse hineingeben, mit der Hälfte der Sahne toppen. Danach die restliche Kirschmasse darauf geben, mit der restlichen Sahne auffüllen und zum Schluss mit etwas Schokoraspeln und einer Kirsche dekorieren.

Das Dessert bis zum Verzehr, mindestens jedoch eine Stunde, kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥