

## 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 glattrühren. 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 unterrühren. 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 Schokoraseln und einer Kirsche dekorieren.

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

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥