



Schwarzwälder Dessert im Glas

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Sauerkirschen im Glas	200 g
Schokoladenkekse	200 g
Kirschwasser	40 ml
Speisestärke	15 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Schlagsahne	200 g
Sahnesteif	1 Päckchen
Quark 40 % Fett i.Tr.	100 g
Zucker	40 g
Schokoladenstreusel, Zartbitter	40 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Sieb, Monsieur Cuisine

1. In ein Sieb Kirschen abgießen und Saft dabei auffangen. In den Mixbehälter Schokoladenkekse geben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In eine Schüssel zerkleinerte Schokoladenkekse umfüllen und mit Kirschwasser vermengen.
2. In den Mixbehälter 300 g Kirschsafft, Speisestärke und Vanillinzucker geben und 6 Min./Stufe 3/100 °C erhitzen. Kirschen zugeben und Linkslauf/2 Min./ 80 °C/Stufe 1 verrühren. Anschließend Kirschen in eine Schüssel umfüllen.
3. In den Mixbehälter Rühreinsatz einsetzen. Sahne und Sahnesteif in den Mixbehälter geben und etwa 1 Min./Stufe 3 schlagen. Quark und Zucker zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren.
4. In Gläser abwechselnd Quarkcreme, Kirschen und Schokobrüsel schichten. Zuletzt mit Schokoladenstreuseln bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	510 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g