



Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------------|------------|
| Sauerkirschen im Glas | 400 g |
| Zucker | 6 EL |
| Speisestärke | 2 EL |
| Schlagsahne | 200 g |
| Vanillinzucker | 1 Päckchen |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 200 g |
| Schokoladenkekse | 200 g |
| Schokoladenstreusel, Zartbitter | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einem Sieb Kirschen abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. In einem Topf Kirschsafte mit Zucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Inzwischen in einer Schüssel Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und Kirschsafte damit abbinden. Kirschen zugeben und abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Schlagsahne und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen aufschlagen. Quark mit Sahne und 4 EL Zucker verrühren. Schokoladenkekse mit den Händen grob zerdrücken.
3. Zum Anrichten erst Kekse in ein Glas geben. Dann abwechselnd Kirschen und Sahnecreme in die Gläser schichten. Mit Schokostreuseln bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 539 kcal |
| Kohlenhydrate | 74 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 22 g |