

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-DESSERT

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Portionen

Für den Boden

- 200 g Schokokekse (Schokomuffins, Schokokuchen oder Cookies)

Für die Creme

- 250 g Mascarpone (wahlweise Quark)
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker

Für die Kirschgrütze

- 680 g Kirschen (1 Glas)
- 4 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

1. Gieß die Kirschen ab und fange den Saft auf. Fülle ihn mit Wasser auf 500 ml auf, rühre den Vanillezucker ein und koche ihn auf. Rühre die Speisestärke in etwas Wasser glatt, gib sie in den heißen Kirschsafte und koche diesen unter beständigem Rühren auf, bis er eindickt. Rühre die Kirschen ein und lass die Kirschgrütze abkühlen.
2. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif. Mische die Sahne mit dem Quark zu einer luftigen Creme. Sollte sie dir nicht süß genug sein, so gib noch etwas Zucker zu.
3. Zerbrösle deinen Kuchen, deine Muffins oder deine Kekse und gib sie als unterste Schicht in dein Glas. Für Erwachsene kannst du diese Kuchenschicht mit Kirschwasser beträufeln, für Kinder nehme ich Kirschsafte.
4. Gib die Kirschgrütze und anschließend die Quarkcreme darauf. Garniere dein Dessert dann mit Schokoflocken und einer Kirsche und stell es bis zum Verzehr kalt.

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

