



dickkuechen.de

Schwarzwälder Kirsch-Dessert

Zutaten (für 6-8 Dessertgläser)

- 250 g Schattenmorellen aus dem Glas
- 250 ml Kirschwasser
- 1 braunen Biskuitboden in ca. 1,5 cm Stärke für 2 Lagen im Glas
- 300 g Schlagsahne
- 25 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- geriebene Schale von 1/2 Zitrone
- Bitterschokolade geraspelt

Zubereitung

Schattenmorellen abgießen, in eine Schüssel geben und mit dem Kirschwasser marinieren.

Für alle Dessertgläser je zwei Biskuitstücke (in der Glasgröße) rund ausstechen. Als Boden in die Gläser geben und mit etwas vom Kirschwasser der Kirschen tränken.

Schlagsahne mit dem Zucker, Vanillezucker steif schlagen, mit geriebener Zitronenschale aromatisieren und die 2/3 der Schlagsahne auf die Biskuitböden verteilen.

Alle marinierten Kirschen mit etwas Saft auf die Sahne verteilen.

Den zweiten Biskuitboden aufsetzen, ebenfalls tränken, mit der restlichen Sahne bedecken und mit Schokoraspeln bestreuen. (Im Sommer natürlich eine frische Kirsche als Topping).