

Klassiker in Schichtarbeit: Schwarzwälder Kirsch im Glas

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

370 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)
2 Teelöffel Speisestärke
2 Esslöffel Kirschwasser
100 g Puderzucker
150 ml Milch
300 g Mascarpone
4 dunkle Tortenböden
100 ml starker Kaffee / Espresso
200 g Sahne
100 g Schokoladenraspeln

Besonderes Zubehör

8 Dessertgläser (6 cm x 8 - 10 cm)

Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Kirschen und Kirschwasser einrühren, auskühlen lassen.

- 2 -

Mascarpone mit Puderzucker und Milch cremig rühren. Mithilfe der Dessertgläser 24 Kreise aus den Tortenböden stechen.

- 3 -

In jedes Dessertglas einen ausgestochenen Tortenboden legen. Mit 1 - 2 TL Espresso beträufeln, 1 EL Kirschen daraufgeben und mit Mascarponecreme bedecken. Zwei weitere Schichten in der gleichen Reihenfolge einfüllen.

- 4 -

Sahne steif schlagen und abschließend auf die Desserts geben. Mit Schokoladenraspeln garnieren.

Es muss ja nicht immer gleich die große Torte sein. Schwarzwälder Kirsch schmeckt auch als hübsches Schichtdessert ganz wunderbar. Das Beste: Der Mini-Klassiker kommt ohne Backofen aus und ist in null komma nichts aufgetürmt.

- 1 -

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit 3 EL von dem Saft anrühren.