Schwarzwälder-Kirsch-Dessert

Das Rezept für das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas vereint alles, was den beliebten Tortenklassiker ausmacht – Schokokuchen, süße Kirschen und eine luftige Topfen-Obers-Creme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

für die Kirschfüllung

1 Glas	Sauerkirschen (ca. 350 g Abtropfgewicht)
2 EL	Speisestärke
	Kirschsaft (vom aufgefanger Kompottsaft)
1.5 EL	Staubzucker

für die Creme

250 g	Speisetopfen (Speisequark)
1.5 EL	Staubzucker
250 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Packung	Sahnesteif

Kuchen

150 g	Schokoladenkuchen (fertiger, oder Brownies)

Zubereitung

1. Für das **Schwarzwälder-Kirsch-Dessert** zuerst die Kirschfüllung zubereiten. Die Stärke mit Staubzucker Zucker und zirka 3 Esslöffel Kompottsaft glatt rühren. Den restlichen Saft aufkochen, vom Herd nehmen, die Stärkemischung einrühren und erneut kurz aufkochen lassen, bis die Masse leicht eindickt. Danach die Kirschen unterheben und die Füllung beim Abkühlen mehrmals umrühren.

2. Für die Creme den Speisetopfen mit Staubzucker verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben, bis eine luftige Creme entsteht.

3. Nun den fertigen **Schokokuchen** oder **Brownies** in kleine Würfel schneiden. Zirka die Hälfte in Dessertgläser geben. Dann abwechselnd Creme und Kirschfüllung darauf verteilen. Den Schichtvorgang wiederholen und das Dessert mit der Kirschfüllung abschließen.

Tipp

Wenn keine Kinder mitessen, den Schokokuchen mit etwas Kirschwasser beträufeln. Das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert zusätzlich mit Schokoraspeln dekorieren.