

Schwarzwälder-Kirschdessert

Das Schwarzwälder-Kirschdessert mit Frischkäse und Obers überzeugt mit seiner luftigen Creme und fruchtigen Kirschsicht – ein unkompliziertes Dessert, das einfach gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

400 g	Frischkäse
400 ml	Schlagobers
70 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif
12 Stk.	Biskotten (Löffelbiskuit)
1 Glas	Sauerkirschen (350 g Abtrockgewicht)
200 ml	Kirschsafft
3 TL	Backkakao
	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Für das **Schwarzwälder-Kirschdessert** das Schlagobers zusammen mit Sahnesteif steif schlagen. In einer separaten Schüssel Frischkäse, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Das geschlagene Obers vorsichtig unterheben, bis eine luftige Creme entsteht.
2. Die [Sauerkirschen](#) in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den Kirschsafft auffangen. Den Backkakao mit 200 ml Kirschsafft verrühren, bis eine schokoladige Flüssigkeit entsteht. Die Biskotten kurz rundum in den Kirschsafft tauchen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Eine Handvoll Schokoraspeln darüber streuen. Anschließend die Sauerkirschen gleichmäßig darüber verteilen und die Creme darauf geben und die Oberfläche glattstreichen.
3. Das Schwarzwälder-Kirschdessert mit weiteren Schokoraspeln bestreuen und für 3–4

Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.



[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



Tipp