Schwarzwaldcreme

Die Schwarzwaldcreme ist ein echter Dessert Klassiker. Dieses Rezept ist ein echter Geheimtipp.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Pia-kocht

Zutaten

1 Glas	Schattenmorellen
750 g	Magertopfen (Magerquark)
100 ml	Milch
4 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Schokoraspeln (oder mehr)

Zubereitung

1. Die Schattenmorellen abtropfen lassen. Der Quark wird mit der Milch verrührt, den Zucker und den Vanillezucker unter rühren.

2. Jetzt wird geschichtet. Dafür brauchst du vier Gläser (am besten etwas breitere, ca 10 cm hoch). Nach ganz unten kommt etwas von dem Quark, dann kommt eine schöne Schicht Schokoladenraspeln. Darauf verteilst du dann eine Schicht Kirschen. Das Ganze so lange wiederholen bis die Gläser voll sind. Und schon ist ein ganz einfaches aber auch sehr leckeres und schnellen Dessert fertig. Guten Appetit!

Tipp

Perfekt um an den Schwarzwald zu denken.