

Schwarzwälder Dessert

Zutaten für 6 Gläser

Boden:

3 Stück Schokoladen-Cookies ca. 7-9 cm groß

Fruchtfüllung:

1 Glas Sauerkirschen

2 EL Zucker

30 g Speisestärke

1 Prise Zimt

Sahnefüllung:

400 g **Weihenstephan Schlagrahm**

55 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

2-5 EL Kirschwasser

Dekor:

40 g Schokoladenstreusel

Zubereitung

Pro Glas $\frac{1}{2}$ Cookie grob in Stücke hacken und als Boden im Glas verteilen.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. 250 ml Saft abmessen und 200 g Kirschen abwägen. Zucker und Speisestärke mit 5 EL Saft anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, dann die angerührte Speisestärke dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen zugeben, den Topf vom Herd nehmen und den Kirschpudding mit dem Zimt abschmecken. Die Füllung in die Gläser verteilen.

Den Schlagrahm aufschlagen. Puderzucker und Vanillezucker mit dem Kirschwasser verrühren. Dann $\frac{1}{3}$ der Sahne und danach die restliche Sahne unterheben. Die Sahnefüllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Gläser spritzen.

Die Schokoladenstreusel auf die Sahnetupfen streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Niveau: einfach

