



Dessert mit Kirschen, Mascarpone & Schokokeksen



Zutaten

Für die Kekse:

130 g	Butter, zimmerwarm
1 große Prise	Salz
50 g	Zartbitter Raspelschokolade
1	Ei
140 g	Mehl
3 EL	Kakaopulver
90 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 TL	Backpulver
	Zimt

Für die Füllung:

300 g	Mascarpone
200 ml	Sahne
1 Handvoll	Zartbitter Raspelschokolade
70 g	Zucker
1 Glas	Schattenmorellen (ca. 500 g Abtropfgewicht)
1 Pck.	Vanillinzucker
2 EL	Speisestärke

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 12 Min. Backzeit

pro Portion: 2445 kJ, 584 kcal, 50 g Kohlenhydrate, 6,9 g Eiweiß, 41 g Fett, 132 mg Cholesterin, 1,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Eine Schwarzwälder Kirschtorte ist schon super lecker, aber hast du schon mal unser Schwarzwälder-Kirsch-Dessert aus dem Glas probiert? Wenn du keine Lust hast eine große Torte zu backen ist dieser Nachttisch nämlich genau das Richtige für dich! Für das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert haben wir zunächst die Schokoladenkekse gebacken, die später zerbröseln im Glas geschichtet werden. Für die Füllung haben wir die Kirschen mit dem Kirschsafte etwas angedickt und geschlagene Sahne mit Zucker und Mascarpone cremig gerührt. Und schon kannst du das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert schichten! Dazu schichtest du Keksstücke, Kirschen und die Sahne-Mascarpone-Creme in ein Glas. Zum Schluss wird das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert natürlich auch noch mit leckeren Schokoraseln getoppt. Unser Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas sieht nicht nur richtig schön aus, sondern schmeckt wirklich extrem lecker! Probiere das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas unbedingt einmal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Kekse. Dazu rührst du die Butter, den Zucker, Vanillezucker und das Salz einige Minuten mit dem Mixer schaumig, dann gibst du das Ei dazu. Danach das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakaopulver, dem Zimt und den Schokoraseln vermischen und kurz unter den Teig heben.

Step 2:

Den Backofen heizt du auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vor und das Backblech legst du mit Backpapier aus. Aus dem Teig flache Kugeln formen und diese auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Sie sollten nicht ganz durchgebacken sein.

Step 3:

Für die Füllung die Schattenmorellen abgießen und dabei den Saft auffangen. Die Stärke mit 2 EL vom Saft anrühren. Den restlichen Kirschsafte aufkochen und die Speisestärke-Kirschsafte-Masse mit einrühren. Kurz unter Rühren aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Schattenmorellen unter die Speisestärke-Kirschmasse mischen und abkühlen lassen.

Step 4:

Dann die Sahne steif schlagen und den Zucker mit der Mascarpone und dem Vanillinzucker verrühren. Dann die Sahne unterheben und alles in einen großen Spritzbeutel füllen.

Step 5:

Zum Servieren zuerst ein paar Keksstücke in den Gläsern verteilen. Dann 1-2 Esslöffel Kirschmasse darauf geben. Danach eine Schicht der Sahne-Masse darauf spritzen. Das Ganze je nach Glasgröße ein bis zweimal wiederholen und am Ende mit Schokoraseln garnieren.