

# Schokoladen-Kirsch-Dessert

Cremiges Schoko Kirsch Dessert mit Paradiescreme und Kirschen ganz schnell und einfach gemacht.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack ohne Kochen  
200 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Schokolade  
2 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

### Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne  
1 EL Dr. Oetker Raspelschokolade  
Zartbitter

## Wie mache ich ein Schokoladen-Kirsch-Dessert?:

### 1 Sauerkirschen andicken:

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und 300 ml abmessen. **200 ml** Kirschflüssigkeit in eine Rührschüssel geben, Soßenpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Kirschen unterrühren und in Dessertgläser oder eine Glasschale geben, dabei einige für die Dekoration beiseitelegen.

### 2 Paradiescreme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. 100 ml der restlichen Kirschflüssigkeit und Schokoladenraspel kurz unterrühren. Creme auf die Kirschen geben.

### 3 Schokoladen-Kirsch-Dessert verzieren:

Schlagsahne steif schlagen. Das Dessert mit Schlagsahne, Kirschen und Schokoladenraspeln garnieren. Das Schokoladen-Kirsch-Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein "Schwarzwälder-Kirsch-Dessert" zusätzlich 2 EL Kirschwasser unter die Kirschen rühren.

