

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Glas

Der Klassiker begeistert mit einem saftigen Brownie, fruchtigen Kirschen und einer leckeren Sahnecreme als einfaches Dessert im Glas.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Kirschfüllung:

etwa 350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Quark-Sahne-Creme:

250 g Speisequark (Magerstufe)
3 EL Puderzucker
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Brownie:

etwa ½ Dr. Oetker fertiger
Brownie (etwa 150 g)
etwa 8 TL Kirschwasser

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Wie bereite ich ein leckeres Schwarzwälder-Kirsch-Dessert zu?:

1 Kirschfüllung vorbereiten:

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Gustin mit etwa 3 EL der Flüssigkeit verrühren. Übrige Flüssigkeit in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Gustin unter Rühren hinzugeben und das Ganze einmal aufkochen. Dann die Kirschen unterrühren. Kirschfüllung erkalten lassen. Zum Verzieren für jede Dessertportion eine Kirsche abnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

2 Quark-Sahne-Creme zubereiten:

Quark mit Puderzucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter den Quark haben.



3 Dessert schichten:

Brownie in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Browniewürfel auf die Dessertgläser verteilen und mit Kirschwasser tränken. Darüber die Hälfte der Kirschfüllung und der Sahnecreme schichten. Schritte wiederholen.

4 Verzieren:

Die oberste Schicht mit Raspelschokolade und beiseitegelegten Kirschen verzieren. Das Schwarzwälder-Kirsch-Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Brownie das Dessert mit Dr. Oetker fertiger Schokokuchen zubereiten.
- Die Kuchenschicht statt mit Kirschwasser mit Kirschsaff tränken.
- Die Quark-Sahne-Creme lässt sich mit einem Einwegspritzebeutel gut in die Gläser portionieren.

