


Triple Chocolate nach Schwarzwälder Art

Ein schokoladiges Dessert mit Sauerkirschen geschichtet

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Cremedessert
Triple Chocolate
4 EL Kirschwasser
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben, Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. **2 EL Kirschwasser** zufügen und nochmals kurz verrühren.

3 Kirschen mit 2 EL Kirschwasser und Vanillin-Zucker vermischen und in eine Schale füllen. Creme darauf verteilen. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Vor dem Servieren mit 2 EL braunem Zucker bestreuen.