

Kirsch-Schoko-Dessert à la Schwarzwälder Kirsch



Zunächst die Kirschgrütze zubereiten. Dazu die Kirschen abgießen. Den aufgefangenen Saft auf 400 ml auffüllen, in einen Topf geben, braunen Zucker und die Zimtstange zugeben und langsam erhitzen. Ca. 10 Minuten ganz sanft köcheln lassen. Die Speisestärke mit ein wenig Saft glatt rühren und in den köchelnden Kirschsaff geben, dabei mit einem Schneebesen gut rühren. Wenn der Saft angedickt ist, er wird nicht fest, den Topf vom Herd nehmen und die Kirschen hineingeben. Rühren und abkühlen lassen.

Dann den Schokokuchen in kleine Stücke, ca. 1 cm groß, zerteilen und eine Schicht in ein Glas geben. Diese Schicht mit 1, höchstens 1,5 Teelöffel Kirschwasser möglichst gleichmäßig beträufeln.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Puderzucker und Vanilleextrakt zufügen. Zuletzt den Quark unterrühren.

Auf die Kuchenschicht im Glas kommt nun eine kalte Kirsch-Schicht, dann eine Sahne-Quark-Schicht. Eine zweite Ebene genauso schichten wie die erste, nach Geschmack evtl. das Kirschwasser weglassen.

Mit einer Sahne-Quark-Schicht enden. Dann noch mit Schokosplittern dekorieren, evtl. eine Kirsche darauf setzen. Am besten über Nacht kühl gestellt durchziehen lassen.

Zutaten für 4 Portionen:

- Kuchen (fertiger Schokokuchen, Tortenboden dunkel, selbstgebackener Schokoladenkuchen)
- 1** Kirschwasser
- 2 cl** Sauerkirschen
- Kirschsaff, von den Kirschen aufgefangen und mit Kirschsaff oder Orangensaft aufgefüllt
- 400 ml** Zimtstange(n)
- 1** Zucker, brauner
- 50 g** Speisestärke
- 2 TL** Sahne
- 200 ml** Sahnesteif
- 1 Pck.** Puderzucker
- 50 g** Vanilleextrakt
- 1 TL** Magerquark
- 150 g** Schokospäne für die Dekoration