

Kirsch-Schoko-Dessert



Die Sahne erwärmen und die Blockschokolade in der Sahne schmelzen. Über Nacht zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Den Quark mit Kaba, Kakaopulver und Zucker cremig rühren. Je nach Geschmack kann auch mehr Kakao und Zucker genommen werden, das Verhältnis 1:1 ist zu empfehlen.

Die Schokosahne aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Sahnesteif aufschlagen. Dann vorsichtig unter die Quarkmasse geben.

Die Löffelbiskuits in eine Schale oder eine Auflaufform krümeln. Wichtig ist, dass die Stücke nicht so groß sind, damit sie sich schön mit Kirschgrütze vollsaugen können. Die Kirschgrütze auf den Biskuits verteilen und die Quark-Sahne-Masse obenauf verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Quark
- 200 ml Sahne
- 10 EL Getränkepulver, z.B. Kaba
- 3 EL Kakaopulver, ungesüßt
- 400 g Grütze, Kirsch- oder Rote Grütze
- 10 Löffelbiskuits
- 3 EL Zucker
- 200 g Blockschokolade, zartbitter
- 1 Tüte/n Sahnesteif